ge.com

Ranges

Self-Cleaning Dual Fuel Convection

Safety Instructions 2–7

Operating Instructions

Baking or Roasting 11
Broiling, Broiling Guide 12
Clock and Timer 13
Convection 16–20
Cookware 9
Oven 10–28
Probe 15
Proofing 21
Range Lock-Out 13
Sabbath Feature 28
Self-Cleaning 23, 24
Special Features 25–27
Surface Burners 8, 9
Thermostat 22
Timed Baking & Roasting 14
Warming 21

Care and Cleaning

Burner Caps and Heads 29
Burner Grates 30
Control Panel 33
Cooktop Surface 30
Heating Elements 33
Knobs 30
Lift-Off Door 32
Light Bulbs 31
Oven Floor 33
Packaging Tape 29
Painted Surfaces 32
Racks 31
Stainless Steel Surfaces 33
Storage Drawer 33

Troubleshooting Tips 34–37

Accessories 43

Consumer Support

Consumer Support . . . . . Back Cover
Product Registration (Canada) 41, 42
Product Registration (U.S.A.) 39, 40
Warranty for Customers in Canada 45
Warranty for Customers in the U.S.A. 44

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label behind the open oven door on the lower left corner of the range frame.

Owner's Manual

P2S975

Convexion à double combustible autonettoyant

Cuisinières

Manuel d'utilisation

La section française commence à la page 47

Auto-limpiantes de combustible dual por convección

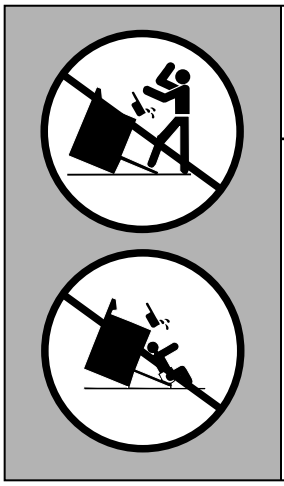
Cocinas

Manual del propietario

La sección en español empieza en la página 91

49-80418-1 03-07 JR

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



⚠ WARNING!
ANTI-TIP DEVICE

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

— **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

GAS-FIRED
C UL US
LISTED

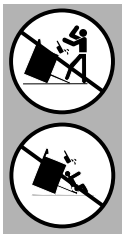
⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.

To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied.



If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.

To check if the device is installed and engaged properly, remove the storage drawer and inspect the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.

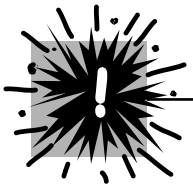
IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



⚠ WARNING!

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Before performing any service, disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent poor air circulation.
- Be sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions packed with the range.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code (U.S.). Do not use an extension cord with this appliance.

⚠ WARNING: *These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.*

- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.

SAFETY PRECAUTIONS

- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your range.
- Do not clean the range with flammable or volatile cleaning fluids.
- After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- Avoid scratching the cooktop with sharp instruments, or with rings and other jewelry.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.

⚠ CAUTION: *Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.*

⚠ WARNING: ***NEVER*** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop or oven.

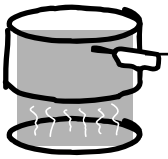
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not clean the range when the appliance is in use.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not store flammable materials in an oven, a range storage drawer or near a cooktop.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the storage drawer or kick panel.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



SURFACE BURNERS

Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Always use the ***LITE*** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Do not operate the burner without all burner parts in place.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the ***OFF*** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and create a fire hazard.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the surface burner controls off before removing cookware.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- When disabling range lock-out, make sure the surface controls are set to the ***OFF*** position. This will preclude gas flow when the range is turned on.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY…

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING!

OVEN

Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.

- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

> ⚠ **WARNING:** ***NEVER*** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure a broiler pan is in place correctly to reduce the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in a broiler pan, press the ***CLEAR/OFF*** pad and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.

SELF-CLEANING OVEN

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny, silver-colored oven racks (on some models) and all other cookware.
- Gray porcelain-coated oven racks (on some models) may be cleaned in the oven during the self-clean cycle.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the gas surface burners.

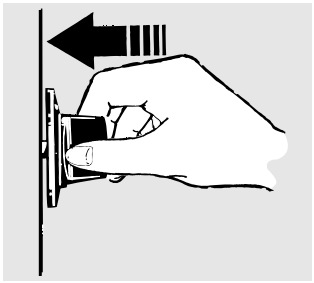
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

Before Lighting a Gas Burner

- Make sure all grates on the range are in place before using any burner.
- Make sure to disable the Range Lock-Out feature before attempting to light the surface burners.

After Lighting a Gas Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

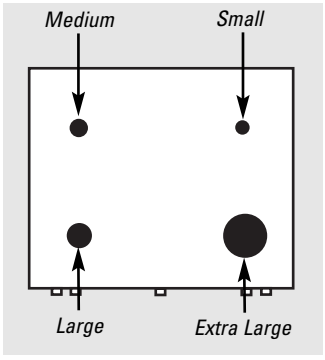
How to Light a Gas Surface Burner

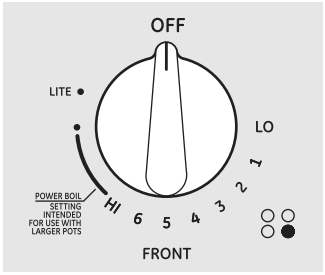
Push the control knob in and turn it to the ***LITE*** position.

You will hear a ***clicking*** noise—the sound of the electric spark igniting the burner.

After the flame lights, turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at ***LITE,*** it will continue to click.

When one burner is turned to ***LITE,*** all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.





Extra-large burner only

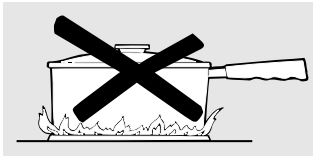
Sealed Gas Burners

Your gas range cooktop has four sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.

The smallest burner in the right rear position is the simmer burner. This burner can be turned to ***LO*** for a very low simmer setting. It provides precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium (left rear) and the large (left front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned from ***HI*** to ***LO*** to suit a wide range of cooking needs.

The extra large burner (right front) is the maximum output burner. Like the other three burners, it can be turned from ***HI*** to ***LO*** for a wide range of cooking applications; however, this burner is designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It has a special ***POWER BOIL™*** setting designed to be used with cookware 10 inches or larger in diameter.



How to Select Flame Size

For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

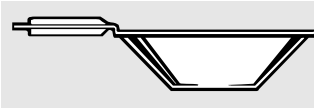
Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Stove Top Grills

Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

This can be hazardous to your health.

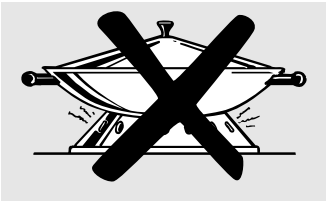


Use a flat-bottomed wok.

Wok This Way

We recommend that you use a 14-inch (35.6 cm) or smaller flat-bottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used.



Do not use a flat-bottomed wok on a support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be dangerous to your health.

In Case of Power Failure

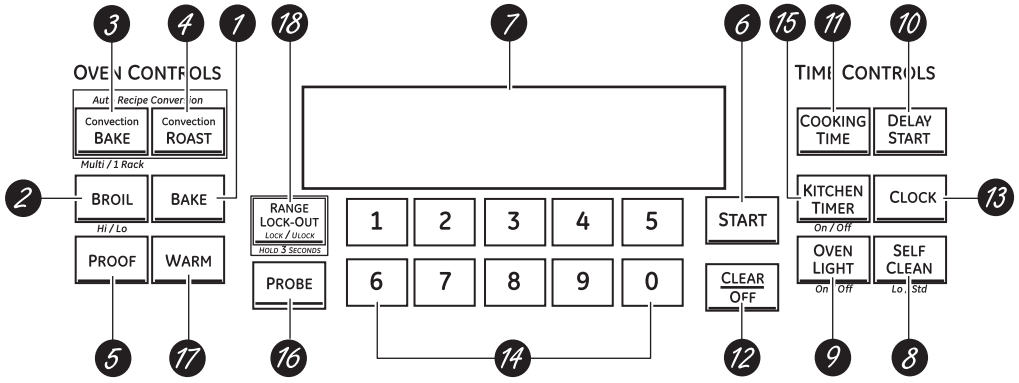
In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the ***LITE*** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

NOTE: *If range lock-out is in use at the time of a power failure, the surface burners cannot be lit.*

Using the oven controls.

(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)



Features and appearance may vary.

Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

1 **BAKE Pad**
Touch to select the bake function.

2 **BROIL HI/LO Pad**
Touch to select the broil function.

3 **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK Pad**
Touch to select baking with the convection function.

4 **CONVECTION ROAST Pad**
Touch to select roasting with the convection function.

5 **PROOF Pad**
Touch to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

6 **START Pad**
Must be touched to start any cooking or cleaning function.

7 **Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, the times set for the timer or automatic oven operations, and if the range is locked.

If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. *Touch the* ***CLEAR/OFF*** *pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.*

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, *the clock and all programmed functions must be reset.*

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

8 **SELF CLEAN LO/STD Pad**
Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

9 **OVEN LIGHT ON/OFF Pad**
Touch to turn the oven light on or off.

10 **DELAY START Pad**
Use along with ***COOKING TIME*** or ***SELF CLEAN LO/STD*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

11 **COOKING TIME Pad**
Touch and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

12 **CLEAR/OFF Pad**
Touch to cancel ***ALL*** oven operations except the clock, timer and range lock-out.

13 **CLOCK Pad**
Touch before setting the clock.

14 **Number Pads**
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.

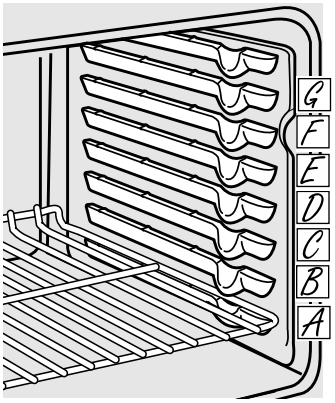
15 **KITCHEN TIMER ON/OFF Pad**
Touch to select the timer feature.

16 **PROBE Pad**
Touch when using the probe to cook food.

17 **WARM Pad**
Touch to keep cooked foods warm. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

18 **RANGE LOCK-OUT Pad**
Touch and hold the ***RANGE LOCK-OUT*** pad for 3 seconds to lock/unlock the surface burners, oven burners and control panel so they cannot be activated.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.



The oven has 7 rack positions.

Before you begin…

The racks have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

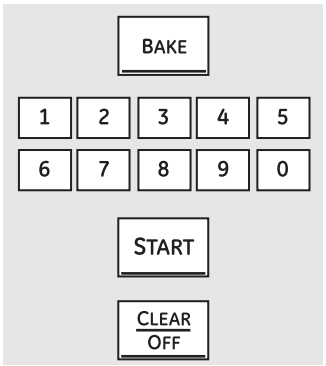
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

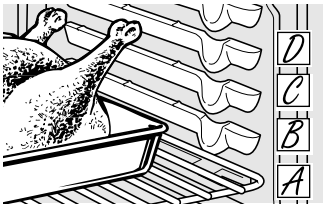
The bake heating element is under the oven floor. Do not place foods on the oven bottom for cooking.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

CAUTION: *When you are using the rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the rack in the lowest position (A).*





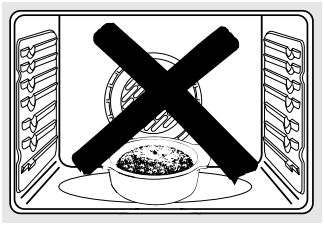
How to Set the Oven for Baking or Roasting

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired temperature.
3. Touch the ***START*** pad.
4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad when cooking is complete.

NOTE: *A cooling fan will automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven in turned off.*

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C or D
Angel food cake	A
Bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C or D
Casseroles	C or D
Turkey	A

If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



Do not place foods directly on the oven floor.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This will take approximately 15–20 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1″ (2.5 cm) to 1½″ (3.8 cm) of air space around it.

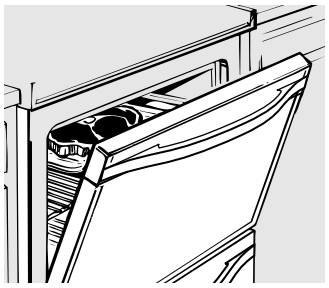
Aluminum Foil

Do not use aluminum foil on the bottom of the oven.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

Using the oven.



If your range is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

How to Set the Oven for Broiling

Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

IMPORTANT: *To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.*

NOTE: *Food can be broiled with the door closed, but it may not brown as well because the oven heating element will cycle on and off.*

1. Place the meat or fish on a broiler grid in the broiler pan.
2. Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide.*
3. Touch the ***BROIL HI/LO*** pad once for ***HI Broil.***

   To change to ***LO Broil,*** touch the ***BROIL HI/LO*** pad again.

Use ***LO Broil*** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

4. Touch the ***START*** pad.
5. When broiling is finished, touch the ***CLEAR/OFF*** pad.

NOTE: *Broil will not work if the temperature probe is plugged in.*

Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1/2″ to 3/4″ (1.3 cm to 1.9 cm) thick	D	13	8	Space evenly.
Beef Steaks					
Rare†	3/4″ to 1″	F	6	4	Steaks less than 3/4″ (1.9 cm) thick are difficult to cook rare. Slash fat.
Medium	(1.9 cm to 2.5 cm) thick	E	8	6	
Well Done	1 to 1½ lbs. (0.45 kg to 0.68 kg)	E	10	8	
Rare†	1 1/2″ (3.8 cm) thick	E	15	10	
Medium	2 to 2½ lbs. (0.91 kg to 1.13 kg)	E	15	15	
Well Done		D	20	20	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs. (0.91 kg to 1.13 kg), split lengthwise	C	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	Breast	C	25	15	
Bakery Product					
Bread (toast)	2 to 4 slices	F	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
English Muffin	2 (split)	F	3-4		
Lobster Tails	2–4	C	18–20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1 lb. (0.45 kg) (1/4″ to 1/2″ [0.6 cm to 1.3 cm] thick)	E	6	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon					
Steaks	2 (1″ [2.5 cm] thick)	E	10	5	Turn carefully. Do not turn skin-side-down.
Fillets	2 (1/2″ to 3/4″ [1.3 cm to 1.9 cm] thick)	E	15		
Ham Slices	1/2″ (1.3 cm) thick	D	8	5	
(precooked)	1″ (2.5 cm) thick	D	8	8	
Pork Chops	2 (1/2″ [1.3 cm] thick)	D	10	10	Slash fat.
Well Done	2 (1″ [2.5 cm] thick) about 1 lb. (0.45 kg)	D	15	5	
Lamb Chops					
Medium	2 (1″ [2.5 cm] thick) about 10	E	7	4	Slash fat.
Well Done	to 12 oz. (283 g to 340 g)	E	10	9	
Medium	2 (1½″ [3.8 cm] thick)	E	9	6	
Well Done	about 1 lb. (0.45 kg)	E	14	10	

Using the clock, timer and range lock-out.

Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

1. Touch the ***CLOCK*** pad.
2. Touch the number pads.
3. Touch the ***START*** pad.

The timer is a minute timer only.

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Timer

1. Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad.
2. Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch ***2, 4*** and ***5*** in that order. If you make a mistake touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad and begin again.
3. Touch the ***START*** pad.

*After touching the **START** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.*

4. When the timer reaches ***:00***, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad is touched.

The 6-second tone can be canceled by following the steps in the Special features of your oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad, then touch the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad twice.

Range Lock-Out *(on some models)*

Your control will allow you to lock out the surface burners, oven burners and control panel so they cannot be activated.

To lock/unlock the controls:

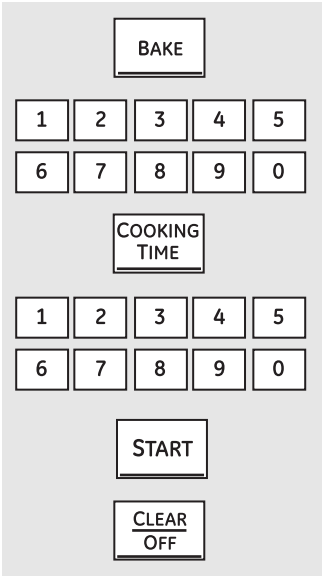
1. Turn all surface burners off.
2. Touch and hold the ***RANGE LOCK-OUT*** pad for 3 seconds until the display shows ***LOC ON***.
3. To unlock the control, touch and hold the ***RANGE LOCK-OUT*** pad for 3 seconds until the display shows ***LOC OFF***.

When this feature is on and the touch pads are touched, the control will beep and the display will show ***LOC ON***.

- *The control lock-out mode affects all controls. No controls will work when this feature is activated.*
- *The adjustment will be retained in memory after a power failure.*

Using the timed baking and roasting features.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired temperature.
3. Touch the ***COOKING TIME*** pad.

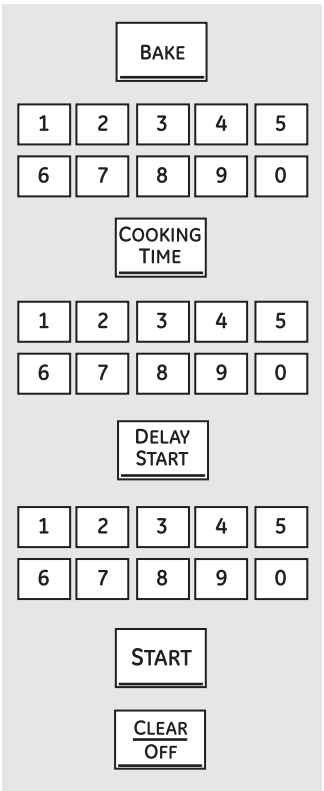
NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.
5. Touch the ***START*** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100ºF [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100ºF (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

6. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired temperature.
3. Touch the ***COOKING TIME*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Using the number pads, enter the desired baking time.
5. Touch the ***DELAY START*** pad.
6. Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***START*** pad.

NOTE: *An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the* ***START*** *pad after entering the baking temperature.*

If you would like to check the times you have set, touch the ***DELAY START*** pad to check the start time you have set or touch the ***COOKING TIME*** pad to check the length of cooking time you have set.

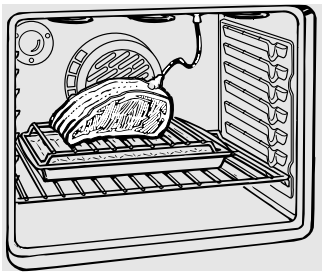
When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100ºF [38°C]) and the cooking itme. The display starts changing once the temperature reaches 100ºF (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

8. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display.

Using the probe.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.

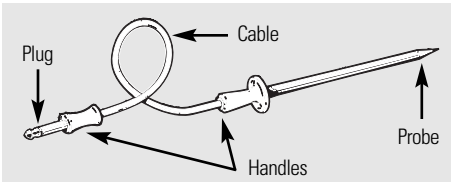


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

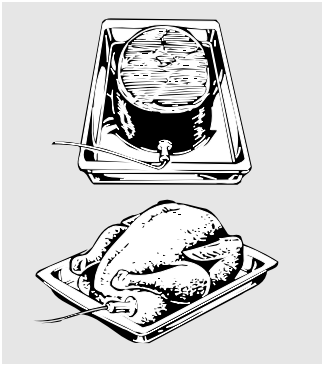
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe or oven control.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

- *To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.*
- *To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.*
- *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.*



- *Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.*
- *Do not store the probe in the oven.*



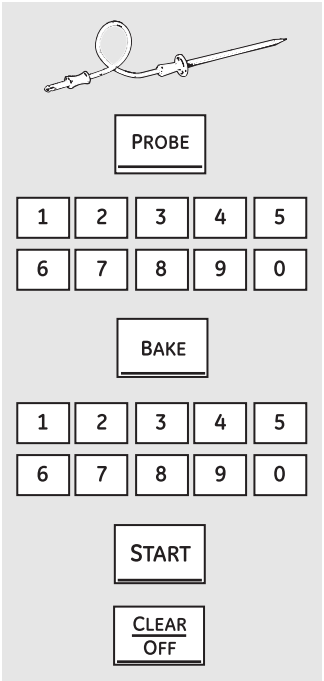
After preparing the meat and placing it on a trivet or on a broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

Insert the probe completely into the meat. It should not touch bone, fat or gristle.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

1. Insert the probe into the food.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door. Make sure the probe cable is not touching the broil element.
3. Touch the ***PROBE*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F (93°C).
5. Touch the ***BAKE*** pad.
6. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
7. Touch the ***START*** pad.

*The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched the **START** pad.*

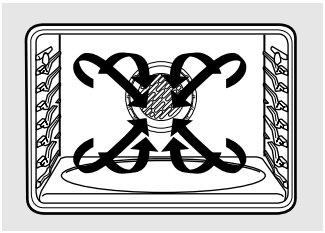
After the internal temperature of the food reaches 100°F (38°C), the changing internal temperature will be shown in the display.

8. When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during the Roast cycle, touch the ***BAKE*** pad and then the number pads to set the new temperature.

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.*

Using the convection oven.



Convection Fan

In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food.

This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

NOTE: The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.

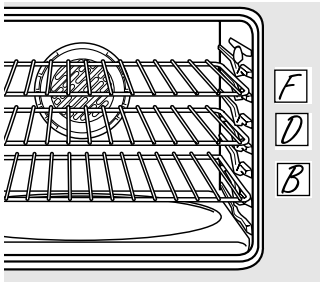
The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. ***DO NOT*** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

1-Rack Convection Baking

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food using the bake and broil elements.

*When convection baking with only 1 rack, use **CONVECTION BAKE 1 RACK** and for best results place the rack on rack C or D at the center of the oven. Cook times may decrease, so food should be checked earlier than package directions to make sure that it does not overcook.*

- *Ideal for evenly browned baked foods cooked on 1 rack and for large foods. Additionally, some time savings may be noticed.*
- *Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.*



Multi-rack position.

Multi-Rack Convection Baking

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple racks.

The amount of time required for multi-rack baking may increase slightly for some foods, but overall time is saved because two to three times as much food is cooked at once. Cookies, muffins, biscuits, and other quick breads give good results with multi-rack baking.

To cook food on more than one rack in convection bake, use ***CONVECTION BAKE MULTI***.

When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

Adapting Recipes…

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, the Auto Recipe™ Conversion feature automatically reduces the set regular baking temperature by the recommended 25°F (14°C). See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section.

- *Use pan size recommended.*
- *Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.*

Convection Roast

■ *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid designed for broiling for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills, and the grid is used to prevent grease spatters while heated air circulates under the meat to increase browning on the underside of the meat or poultry.

■ Place the oven rack in the position that centers the food between the top and bottom of the oven.

Cookware for Convection Cooking

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular baking can also be used for convection baking, but should not be used at temperatures higher than the temperature recommended by the cookware manufacturer. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F (204°C) can also be used.

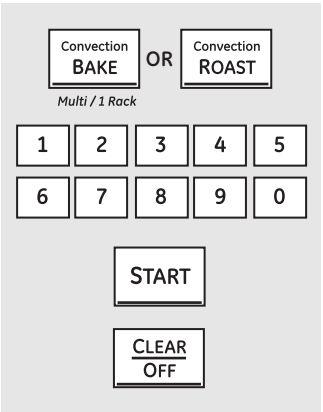
Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

■ *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*

■ *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.



How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

1 Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pad once (***CONVECTION BAKE MULTI*** mode) for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See *Multi-Rack Baking* section for more information.

Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/ 1 RACK*** pad twice (***CONVECTION BAKE 1 RACK/1 GRILLE*** mode) for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Touch the ***CONVECTION ROAST*** pad for convection roasting.

2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.

3 Touch the ***START*** pad.

To change the oven temperature, touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** or ***CONVECTION ROAST*** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F (38°C), will be displayed. When oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

4 Touch ***CLEAR/OFF*** pad when finished.

■ *You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*

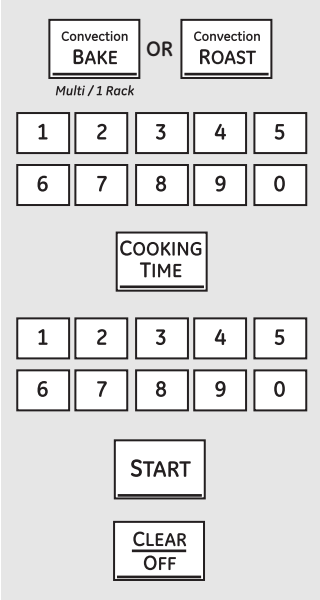
■ *You may hear the oven clicking during baking. This is normal.*

NOTE: When convection baking, the oven temperature will be 25°F (14°C) lower than the set temperature. See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section for more information. When convection roasting, oven temperature will not auto convert.

Using the timed features for convection cooking.

You will hear a fan while cooking with these features. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pad once (***CONVECTION BAKE MULTI*** mode) for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See *Multi-Rack Baking* section for more information.

   Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/ 1 RACK*** pad twice (***CONVECTION BAKE 1 RACK/1 GRILLE*** mode) for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

   Touch the ***CONVECTION ROAST*** pad for convection roasting.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOKING TIME*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add addtional time to the length of the cooking time.*

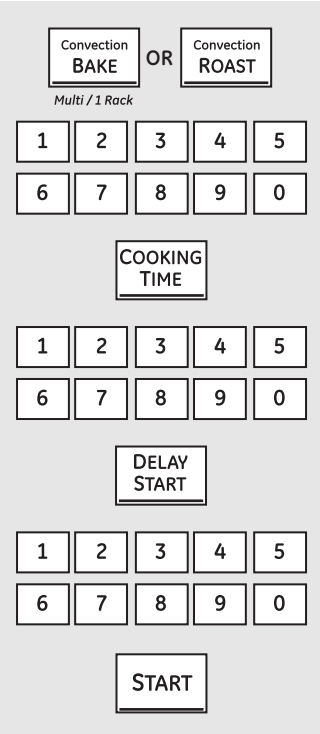
4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.
5. Touch the ***START*** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

6. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

NOTE: When convection baking, the oven temperature will be 25°F (14°C) lower than the set temperature. See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section for more information. When convection roasting, oven temperature will not auto convert.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pad once (***CONVECTION BAKE MULTI*** mode) for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See *Multi-Rack Baking* section for more information.

   Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/ 1 RACK*** pad twice (***CONVECTION BAKE 1 RACK/1 GRILLE*** mode) for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

   Touch the ***CONVECTION ROAST*** pad for convection roasting.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOKING TIME*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired cooking time.
5. Touch the ***DELAY START*** pad.
6. Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

If you would like to check the times you have set, touch the ***DELAY START*** *pad to check the start time you have set, or touch the* ***COOKING TIME*** *pad to check the length of cooking time you have set.*

7. Touch the ***START*** pad.

NOTE: *An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not touch the* ***START*** *pad after entering the baking or roasting temperature.*

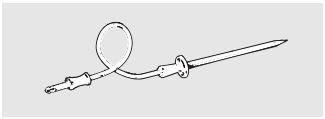
When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

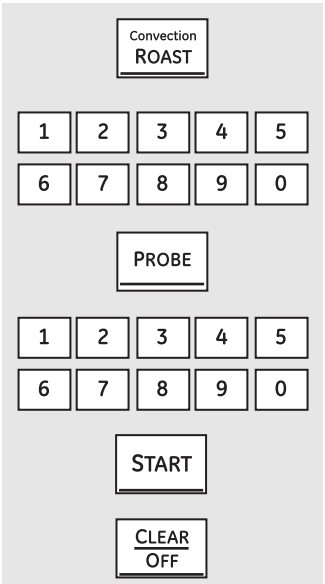
8. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

NOTE: When convection baking, the oven temperature will be 25°F (14°C) lower than the set temperature. See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section for more information. When convection roasting, oven temperature will not auto convert.

Using the convection oven.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.



*To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch the **CONVECTION ROAST** pad and then touch the number pads to set the new desired temperature.*

How to Set the Oven for Convection Roasting when Using the Probe

The display will flash ***PROBE*** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and pressed the ***START*** pad.

1. Place the oven rack in the position that centers the food between the top and bottom of the oven. Insert the probe into the meat.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
3. Touch the ***CONVECTION ROAST*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
5. Touch the ***PROBE*** pad.
6. Touch the number pads to set the desired internal meat temperature.
7. Touch the ***START*** pad.

When the oven starts to heat, the word ***LO*** will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F (38°C), the changing internal temperature will be shown in the display.

8. When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

CAUTION: *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.*

NOTE:

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*
- *You can use the kitchen timer even though you cannot use timed oven operations.*

Convection Roasting Guide

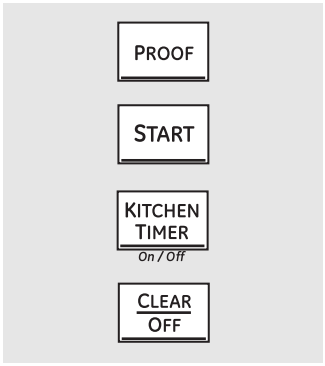
Meats			Minutes/Lb. (Minutes/kg)	Oven Temp.	Internal Temp.
Beef	Rib, Boneless Rib, Top Sirloin (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg])	Rare Medium Well	20–24 (44–53) 24–28 (53–62) 28–32 (62–71)	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	140°F (60°C)† 160°F (71°C) 170°F (77°C)
	Beef Tenderloin	Rare Medium	10–14 (22–31) 14–18 (31–40)	325°F (163°C) 325°F (163°C)	140°F (60°C)† 160°F (71°C)
Pork	Bone-In, Boneless (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg])		23–27 (51–60)	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	Chops (1/2 to 1" [1.3 cm to 2.5 cm] thick)	2 chops 4 chops 6 chops	30–35 (66–77) total 35–40 (77–88) total 40–45 (88–99) total	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	170°F (77°C) 170°F (77°C) 170°F (77°C)
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg] fully cooked)		14–18 (31–40)	325°F (163°C)	140°F (60°C)
Lamb	Bone-In, Boneless (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg])	Medium Well	17–20 (37–44) 20–24 (44–53)	325°F (163°C) 325°F (163°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Seafood	Fish, Whole (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg])		30–40 (66–88) total	400°F (204°C)	
	Lobster Tails (6 to 8 oz. [170 g to 227 g] each)		20–25 (44–55) total	350°F (177°C)	
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs. [1.13 kg to 1.59 kg])		24–26 (53–57)	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Cornish Hens, Unstuffed (1 to 1½ lbs. [0.45 kg to 0.68 kg]) Stuffed (1 to 1½ lbs. [0.45 kg to 0.68 kg])		50–55 (110–121) total 55–60 (121–132) total	350°F (177°C) 350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C) 180°–185°F (82°–85°C)
	Duckling (4 to 5 lbs. [1.81 kg to 2.27 kg])		24–26 (53–57)	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Turkey, Whole* Unstuffed (10 to 16 lbs. [4.54 kg to 7.26 kg]) Unstuffed (18 to 24 lbs. [8.16 kg to 10.89 kg])		 8–11 (18–24) 7–10 (15–22)	 325°F (163°C) 325°F (163°C)	 180°–185°F (82°–85°C) 180°–185°F (82°–85°C)
	Turkey Breast (4 to 6 lbs. [1.81 kg to 2.72 kg])		16–19 (35–42)	325°F (163°C)	170°F (77°C)

** Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.*

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Using the proofing and warming features.

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.



How to Set the Oven For Proofing

1. Place the covered dough in a dish in the oven on rack B or C.

NOTE: *For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).*

2. Touch the ***PROOF*** pad and then the ***START*** pad.

The display will read ***PrF*** (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

3. Set the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** for the minimum proof time.

4. When proofing is finished, touch the ***CLEAR/OFF*** pad.

- *To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.*
- *Check bread products early to avoid over-proofing.*

NOTE:

- *Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the* ***WARM*** *feature to keep food warm.*
- *Proofing will not operate when oven is above 125°F (52°C). "HOT" will show in the display.*

How to Set the Oven For Warming

The ***WARM*** feature keeps cooked foods hot.

This feature is not designed to reheat cold food.

To use the ***WARM*** feature, touch the ***WARM*** pad and then the ***START*** pad.

To use the ***WARM*** feature after Timed Baking or Roasting, follow these steps:

1. Touch the mode of cooking that you want to use (***BAKE, CONVECTION BAKE MULTI, CONVECTION BAKE 1 RACK*** or ***CONVECTION ROAST***).
2. Touch the number pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***COOKING TIME*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time.
5. Touch the ***WARM*** pad.
6. Touch the ***START*** pad.

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Check crispness after 20–30 minutes. Add time as needed.

IMPORTANT NOTES:

- *Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.*
- *For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.*
- *Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.*
- *Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.*
- *Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.*
- *With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.*
- *Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.*
- *Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.*

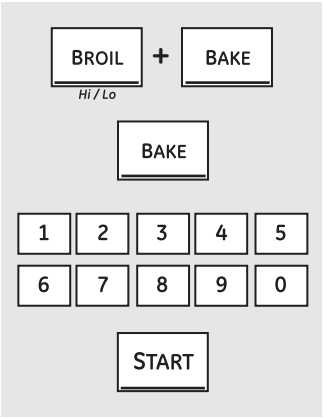
CAUTION: *Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.*

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees F (11–22 degrees C).

***NOTE:** This adjustment will only affect baking, convection baking and convection roasting temperatures; it will not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.*



To Adjust the Thermostat

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***BAKE*** pad. A two digit number shows in the display.

   Touch ***BAKE*** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35ºF (19°C) hotter or (-) 35ºF (19°C) cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15ºF (8°C), touch ***1*** and ***5***.
4. When you have made the adjustment, touch the ***START*** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

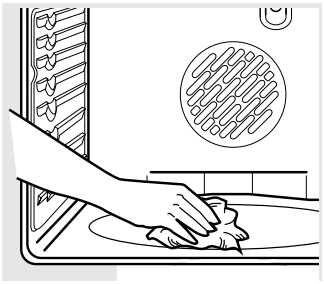
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

U.S. federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Remove broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

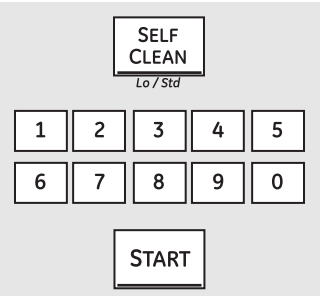
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled or plastic scouring pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.



How to Set the Oven for Cleaning

1. Turn all of the surface burners off.
2. Touch the ***SELF CLEAN LO/STD*** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

   A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.
3. If a time other than 3 hours or 4 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

4. Touch the ***START*** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED*** light goes off.

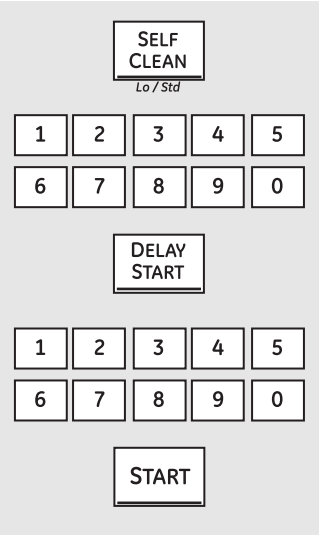
When the ***LOCKED*** light goes off, you will be able to open the door.

5. Touch and hold the ***RANGE LOCK-OUT*** pad for 3 seconds to turn it off.

- The word ***LOCKED*** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. When the ***LOCKED*** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

NOTE: *The surface burners must be turned off prior to the self-clean start time.*

1. Touch the ***SELF CLEAN LO/STD*** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

   A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.
2. If a time other than 3 hours or 4 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the ***DELAY START*** pad.
4. Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
5. Touch the ***START*** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED*** light goes off.

When the ***LOCKED*** light goes off, you will be able to open the door.

6. Touch and hold the ***RANGE LOCK-OUT*** pad for 3 seconds to turn it off.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled or plastic scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the ***CLOCK*** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the ***SELF CLEAN LO/STD*** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

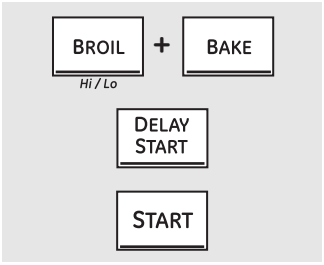
NOTE: *Touch and hold the* ***RANGE LOCK-OUT*** *pad for 3 seconds to turn it off.*

Special features of your oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the ***START*** *pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.*

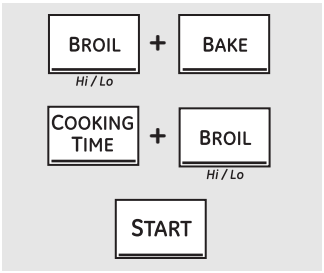


12-Hour Shutdown

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn ***OFF*** this feature, follow the steps below.

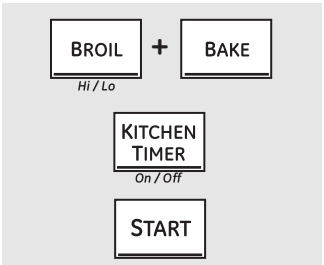
1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***DELAY START*** pad until ***no shdn*** (no shut-off) appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.



Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***COOKING TIME*** and ***BROIL HI/LO*** pads at the same time. The display will show ***F*** (Fahrenheit).
3. Touch the ***COOKING TIME*** and ***BROIL HI/LO*** pads again at the same time. The display will show ***C*** (Celsius).
4. Touch the ***START*** pad.



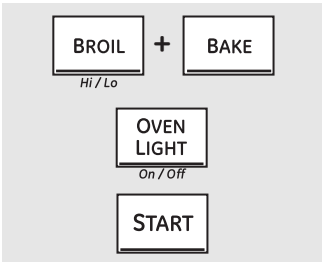
Tones at the End of a Timed Cycle

At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the ***CLEAR/OFF*** *pad is touched. This continual 6-second beep may be canceled.*

To cancel the 6-second beep:

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad. The display shows ***CON BEEP*** (continuous beep). Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad again. The display shows ***BEEP.*** (This cancels the one beep every 6 seconds.)
3. Touch the ***START*** pad.

Special features of your oven control.



Tone Volume

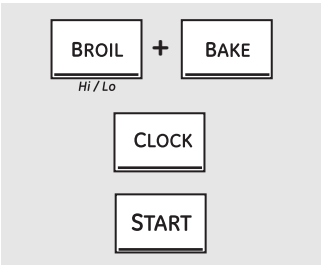
This feature allows you to adjust the tone volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***OVEN LIGHT ON/OFF*** pad. The display will show ***2 BEEP***. This is the high volume level.

   Touch the ***OVEN LIGHT ON/OFF*** pad again. The display will show ***3 BEEP.*** This is the loudest volume level.

   Touch the ***OVEN LIGHT ON/OFF*** pad again. The display will show ***1 BEEP***. This is the quietest volume level.

   For each time the level is changed, a tone will sound to provide an indication of the volume level.
3. Choose the desired sound level (***1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP***).
4. Touch the ***START*** pad to activate the level shown.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

Your control is set to use a 12-hour clock.

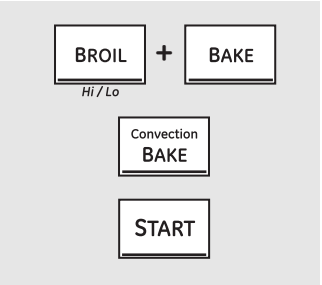
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***CLOCK*** pad once. The display will show ***12 hr.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

   Touch the ***CLOCK*** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show ***24 hr.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

   Touch the ***CLOCK*** pad again to black out the clock display. The display will show ***OFF.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

NOTE: *If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the Delay Start function.*



Using Auto Recipe™ Conversion

When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

The display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F (177°C) and touch the ***START*** *pad, the display will show* ***CON*** *and the converted temperature of 325°F (163°C).*

NOTE: *This feature only converts cooking temperatures, not cooking times. When convection roasting, the oven temperature will not auto convert.*

To turn off this feature:

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pad. The display will show ***CON ON***. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pad again. The display will show ***CON OFF***.
3. Touch the ***START*** pad.

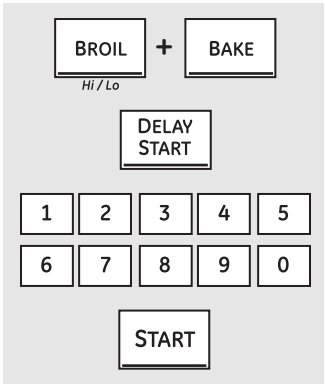
To turn on this feature, repeat steps 1–3 above but touch the ***START*** pad when ***CON ON*** is in the display.

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: *The oven light comes on automatically when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.*



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃ ⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Regular Baking/Roasting

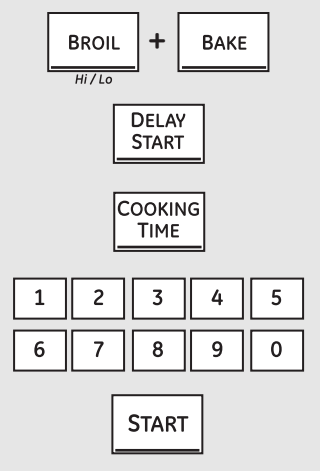
Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold ***both*** the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   NOTE: If bake or broil appears in the display, the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads were not touched at the same time. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad and begin again.
2. Tap the ***DELAY START*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.
5. Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). No signal or temperature will be given.
6. Touch the ***START*** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃ ⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃ ⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***START*** pad.

NOTE: The ***CLEAR/OFF*** and ***COOKING TIME*** pads will function during the Sabbath feature.



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃ ⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Timed Baking/Roasting – Immediate Start and Automatic Stop

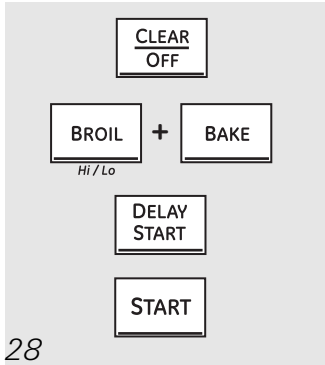
Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold ***both*** the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   NOTE: If bake or broil appears in the display, the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads were not touched at the same time. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad and begin again.
2. Tap the ***DELAY START*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***COOKING TIME*** pad.
5. Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the ***START*** pad.
7. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.
8. Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
9. Touch the ***START*** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃ ⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃ ⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***START*** pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃ ⊂ to ⊃ and ***0:00*** will appear, indicating that the oven has turned ***OFF*** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



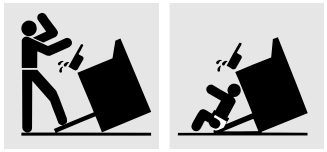
How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ⊃ is in the display.
3. Touch and hold ***both*** the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***
4. Tap the ***DELAY START*** pad until ***12 shdn*** or ***no shdn*** appears in the display.
5. Choose ***12 shdn***, indicating that the oven will automatically turn off after 12 hours or ***no shdn***, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours.
6. Touch the ***START*** pad when the option that you want is in the display (***12 shdn*** or ***no shdn***).

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

Care and cleaning of the range.

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*

Burner Caps and Heads

The burner assemblies should be washed regularly and, of course, after spillovers.

Turn all controls off before removing burner parts.

The burner grates, burner heads and burner caps can be removed for easy cleaning.

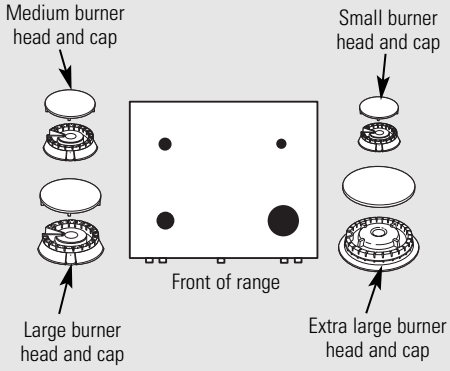
The electrode of the spark igniter is exposed beyond the surface of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. ***To avoid snagging a cloth on the spark igniter, leave the burner heads in place when cleaning the cooktop.***

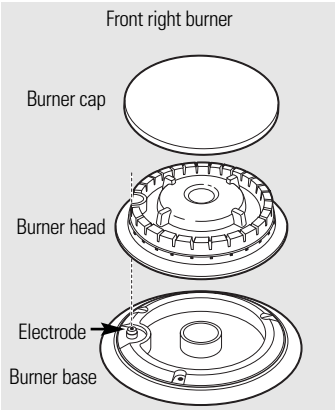
Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.

Wash burner parts with an all-purpose non-abrasive cleaner and warm water. Soak stubborn soil. Dry them with a cloth—do not reassemble while wet.

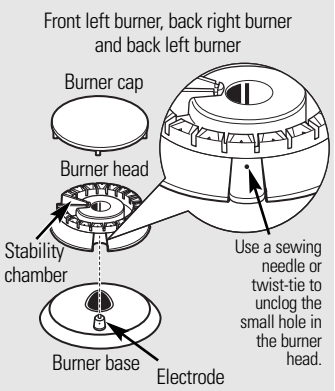
To reassemble, replace the burner head first, then the burner cap and finally the burner grate.

Make sure that the heads and caps are replaced in the correct locations. There is one small, one medium, one large and one extra large burner head and cap.





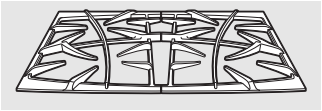
Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode and that the burner head is fully inserted inside the burner base. A small gap between the base and head is normal.



Make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode. The burner cap has three to four pins. When replacing the cap, make sure none of the pins sits in the stability chamber.

CAUTION: *DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.*

Care and cleaning of the range.



Burner Grates

Porcelain enamel burner grates should be washed regularly and, of course, after spillovers.

The grates may be washed either in the dishwasher or you may wash them in hot soapy water and rinse with clean water. You may also use abrasive cleaners and scouring pads to clean burner grates. Dry the grates with a cloth—don't put them back on the cooktop wet.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup (59 mL) ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

After cleaning, replace the side grates so that the center extensions are oriented toward the center of the cooktop. Make sure the grates are positioned securely over the burners and that they are stable and level.

Rubber Grate Feet

For stability, your cooktop has rubber feet on the burner grates. If any of these rubber feet should become damaged or lost, replace them immediately.

To order replacement rubber grate feet, please call our toll-free number:

National Parts Center 800.626.2002

ge.com

Rubber Grate Feet . . . . . #WB02T10101

Cooktop Surface

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set.

When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat spatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

NOTE: *Do not store flammable materials in an oven, drawer or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.*

NOTE: *Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.*

NOTE: *For stainless steel cooktops, refer to the Stainless steel surfaces section.*

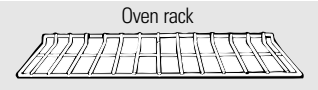
Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

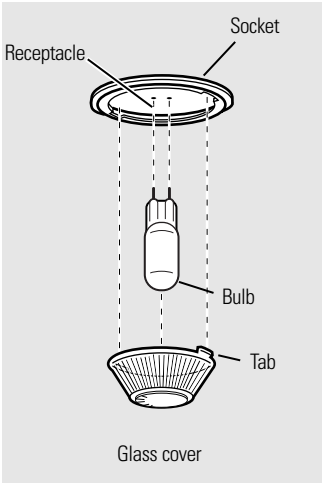
Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.



Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide.

It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.



Oven Light Bulbs

NOTE: *The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.*

CAUTION*: Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.*

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

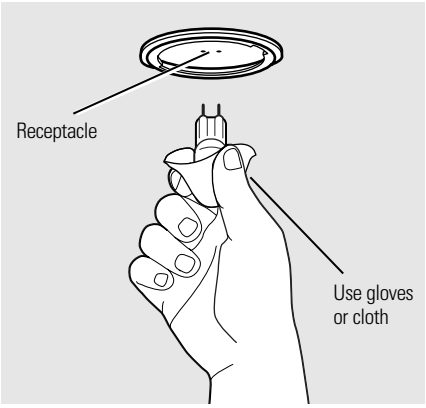
For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

To remove:

1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

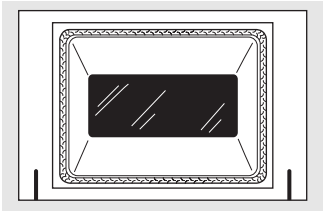
1. Use a new 130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers.



3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn to engage.

   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
5. Reconnect electrical power to the oven.

Care and cleaning of the range.



Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

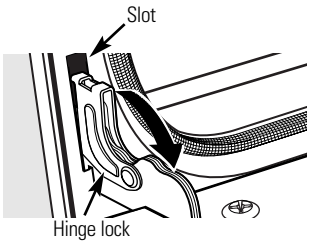
To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

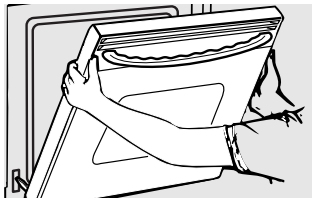
Lift-Off Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

Do not lift the door by the handle.



Pull hinge locks down to unlock.



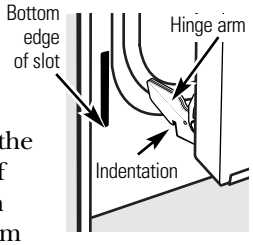
Removal position

To remove the door:

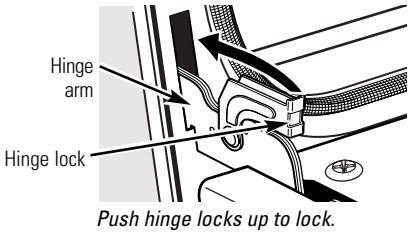
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop position and fully closed.
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Push hinge locks up to lock.

5. Close the oven door.

Painted Surfaces

Painted surfaces include the top and sides of the door, top of the control panel and the drawer front. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center 1.800.626.2002

ge.com

Control Panel

If desired, the touch pads may be turned off before cleaning.

See the *Range Lock-Out* section.

Clean up splatters with a damp cloth.

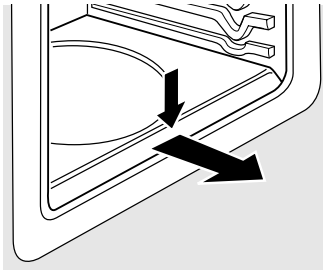
You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Turn on the touch pads after cleaning.

Oven Heating Element

Do not clean the broil element. Any soil will burn off when the element is heated.



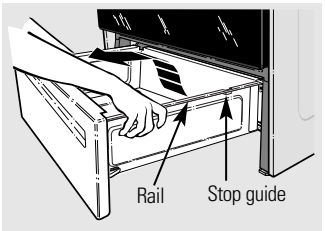
Press down and pull out.

Removable Oven Floor

To remove the oven floor for easier cleaning:

1. Remove the oven door using the instructions in the *Lift-Off Oven Door* section.
2. Press down and pull out the removable oven floor.
3. Clean the oven floor with warm soapy water.
4. When reinstalling the oven floor, be sure to slide it all the way to the back of the oven.

IMPORTANT: Always replace the removable floor before the next use.



Storage Drawer Removal

To remove the drawer:

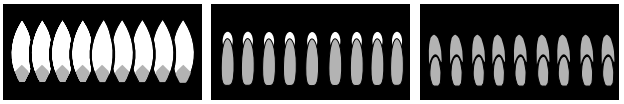
1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.
3. Remove the drawer.

To replace the drawer:

1. Place the drawer rails on the guides.
2. Push the drawer back until it stops.
3. Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.
4. Lower the front of the drawer and push back until it closes.

Before you call for service…

Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	**The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.**	• Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like ***A,*** call for service. Normal burner flames should look like ***B*** or ***C,*** depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.  ***A–Yellow flames*** *Call for service* ***B–Yellow tips on outer cones*** *Normal for LP gas* ***C–Soft blue flames*** *Normal for natural gas*
Control knobs will not turn	**Knob isn't pushed down.**	• To turn from the ***OFF*** position, push the knob in and then turn.
Burners do not light	**Range Lock-Out feature is activated.**	• Allow the range to cool down and touch and hold the ***RANGE LOCK-OUT*** pad for 3 seconds until the display shows ***LOC OFF***.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	• See the Installation Instructions that came with your range.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	• See the *Care and cleaning of the range* section.
Range Lock-Out feature is activated		• If ***LOC ON*** appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the *Range Lock-Out* section.
Ticking sound of spark igniter persists after burner lights	**Control knob is still in the *LITE* position.**	• Turn the knob out of the ***LITE*** position to the desired setting. • Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service.
Burner flames very large or yellow	**Improper air to gas ratio.**	• If range is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions that came with your range.
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	• Call for service.
Oven will not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the *Using the oven* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the *Using the oven* section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat – Do it yourself!* section.
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.**	• Make sure you touch the ***BROIL HI/LO*** pad.
	Improper rack position being used.	• See the *Broiling Guide.*
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	• Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling Guide.*
Set convection baking temperature automatically reduces by 25°F (14°C)	**The Auto Recipe™ Conversion feature is on to automatically reduce the set regular baking temperature by the recommended 25°F (14°C) for convection baking.**	• See Auto Recipe™ Conversion in the *Special Features* section for more information.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the oven thermostat – Do it yourself!* section.
Oven door is crooked	**The door is out of position.**	• Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. Remove and replace the oven door. See the *Lift-Off Oven Door* section.
Storage drawer is crooked	**Rear drawer support is on top of the guide rail.**	• Reposition the drawer. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section.
Storage drawer won't close	**Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.**	• Reposition the drawer and power cord. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	• Reposition the drawer. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section.

Before you call for service…

Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Clock and timer do not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the clock and timer* section.
Oven will not self-clean	**Surface burner is on.**	• Turn all surface burners off.
	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the range to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	• Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	• This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	**Excessive soil.**	• Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the ***LOCKED*** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	**Oven too hot.**	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls not properly set.**	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCKED" flashes in the display	**The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.**	• Close the oven door.
"LOCKED" light is on when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	• Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Allow the oven to cool.
"F—and a number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	• Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	• Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or start time	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	• Touch the ***BAKE*** pad and desired temperature or the ***SELF CLEAN LO/STD*** pad and desired clean time.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	• See the *Special features of your oven control* section.
Display flashes	**Power failure.**	• Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not touched properly.**	• The ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
"Probe" appears in the display	**This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.**	• Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge.**	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the ***CLEAR/OFF*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	**When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.**	• This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning* oven section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.
Fan noise	**A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on and off.**	• This is normal. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned OFF. The convection fan will cycle on and off. until the function is over or the door is opened.
Oven racks are difficult to slide	**The gray porcelain-coated racks were improperly cleaned.**	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
LOC shows in the display	**The Range Lock-Out feature is activated.**	• Be sure the surface burner controls are turned OFF. Turn this feature off to use the range. See the *Range Lock-Out* section.

Notes.

GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

Benefits Include:
- **Backed by GE**
- **All brands covered**
- **Unlimited service calls**
- **All parts and labor costs included**
- **No out-of-pocket expenses**
- **No hidden deductibles**
- **One 800 number to call**

We'll Cover Any Appliance. Anywhere. Anytime.*

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.

Cut here

Please place in envelope and mail to:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:
Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us.
We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

1 **Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today.** Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

2 After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

3 Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number _____ **Serial Number** _____

Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at ge.com.

Cut here

Consumer Product Ownership Registration

Important Mail Today!

Model Number _____ **Serial Number** _____

Mr. ☐ Ms. ☐ Mrs. ☐ Miss ☐

First Name _____ Last Name _____

Street Address _____

Apt. # _____ E-mail Address* _____

City _____ State _____ Zip Code _____

Date Placed In Use Month _____ Day _____ Year _____ Phone Number _____ – _____ – _____

* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

☐ Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.

FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.

For more information about GEA's privacy and data usage policy, go to ge.com and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.

GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)

For Canadian Customers

Pour les Consommateurs Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTER À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M ☐ MRS. / MME. ☐ MISS / MLLE. ☐ MS.

FIRST NAME / PRÉNOM

LAST NAME / NOM

STREET NO / N° RUE

STREET NAME / RUE

APT. NO / APP. / RR#

CITY / VILLE

PROVINCE

POSTAL CODE / POSTAL

AREA CODE / IND. RÉG.

TELEPHONE

E-MAIL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?

YES / OUI ☐
NO / NON ☐

IF YES / SI OUI : EXPIRATION
Y / A M D / J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION
Y / A M D / J

CORRESPONDENCE ☐ ENGLISH
CORRESPONDANCE ☐ FRANÇAIS

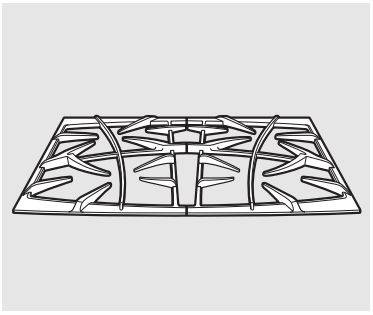
SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

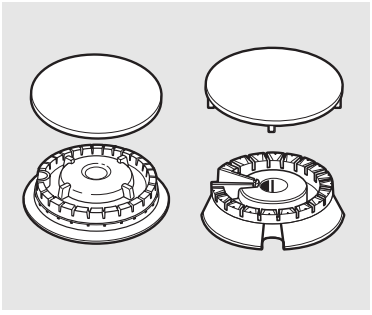
Accessories.

Looking For Something More?

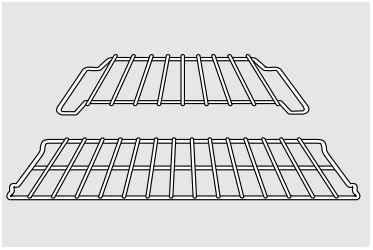
You can find these accessories and many more at ***ge.com*** *or call* ***800.626.2002*** *(during normal business hours). Have your model number ready.*



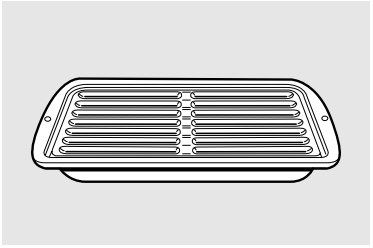
Grates



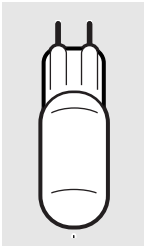
Surface Burner Heads & Caps



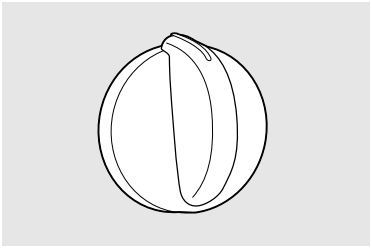
Oven Racks



Broiler Pan



Light Bulbs



Knobs

GE Dual Fuel Range Warranty.

All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at ge.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

GE Duel Fuel Range Warranty. *(For customers in Canada)*

All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care® technician. For service, call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	Mabe Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** Mabe will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

WARRANTOR IS NOT RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Warrantor: MABE CANADA INC.

Notes.

Instructions de sécurité 48–53

Mode d'emploi
Auto-nettoyage 71, 72
Batterie de cuisine 55
Brûleurs de surface 54, 55
Convexion 64–68
Cuisiner et rôtir
avec la minuterie 62
Cuisiner ou rôtir 57
Fermentation 69
Fonction du Sabbath 76, 77
Fonctions spéciales 73–75
Four 56–77
Griller, guide pour griller 59
Horloge et minuterie 60
Réchauffer 69
Sonde 63
Thermostat 70
Verrouillage de la cuisinière 60

Entretien et nettoyage
Ampoules 80
Assemblage du brûleur 78
Boutons 79
Grilles 79
Panneau de contrôle 82
Plancher de four 82
Porte 81
Porte du four retirable 81
Ruban d'emballage 78
Surface de cuisson 79
Surfaces d'acier inoxydable 82
Surfaces peintes 81
Tiroir de rangement 82

Conseils de dépannage 83–86

Accessoires 87

Soutien à la clientèle
Garantie 89
Soutien à la clientèle 90

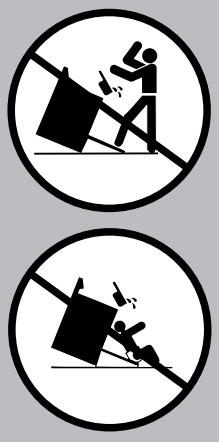
Écrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette derrière la porte d'ouverture du four dans le coin inférieur gauche du châssis de cuisinière.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.



⚠ AVERTISSEMENT !

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- DES BLESSURES POURRAIENT EN RÉSULTER
- INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT EMBALLÉS AVEC LA CUISINIÈRE
- REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT : Si l'information contenue dans ces instructions n'est pas suivie exactement, il pourrait y avoir un incendie ou une explosion causant des dommages à la propriété, des blessures personnelles ou la mort.

— Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ou autre.

— CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'essayez pas d'allumer un quelconque appareil électroménager.**
- **Ne touchez aucun commutateur électrique; n'utilisez pas le téléphone de votre bâtiment.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas rejoindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

— L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

GAS-FIRED
c UL US
LISTED

⚠ AVERTISSEMENT !

Pour votre sécurité, vous devez suivre l'information contenue dans ce manuel pour réduire les risques d'incendie et d'explosion, de choc électrique ou pour éviter tout dommage matériel, des blessures ou la mort.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au mur ou au plancher en installant le dispositif antibasculement fourni.

Si le dispositif fourni avec la cuisinière ne convient pas pour cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

Pour vérifier si le dispositif est installé et engagé correctement, retirez le tiroir de rangement et inspectez le pied de nivellement arrière. Assurez-vous qu'il soit bien installé dans la fente.

Si vous retirez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif soit engagé correctement lorsque vous la replacez au mur. S'il ne l'est pas, il pourrait y avoir un risque que la cuisinière bascule et elle pourrait alors vous blesser ou blesser un enfant qui est assis, debout ou appuyé sur une porte ouverte.

Veuillez vous reporter à l'information sur le dispositif antibasculement dans ce manuel. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

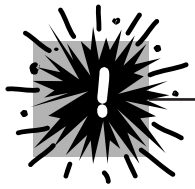
AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

La loi de la Californie 'Safe Drinking Water and Toxic Enforcement' exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances qui, de l'avis de l'État, peuvent causer des anomalies congénitales ou autres problèmes de reproduction et exige aussi des entreprises qu'elles avisent les clients des dangers associés à l'exposition possible à de telles substances.

Les appareils au gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, résultant principalement d'une combustion incomplète des carburants de PL ou du gaz naturel. Des brûleurs ajustés correctement (une flamme bleue plutôt que jaune) réduiront la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite par une aération grâce à une fenêtre ouverte ou par l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.

L'isolant de fibre de verre des fours autonettoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le cycle de nettoyage. L'exposition peut être réduite en aérant grâce à une fenêtre ouverte ou par l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.



⚠ AVERTISSEMENT !

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des précautions de base, y compris ce qui suit :

- Utilisez cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné selon ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre appareil soit bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Avant d'effectuer tout service, coupez le courant à la cuisinière dans le tableau de distribution résidentiel en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour avoir une référence facile.
- Ne laissez pas les enfants seuls—les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est utilisé. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer au besoin.
- Faites installer votre cuisinière et faites-la mettre à la terre correctement par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout ajustement et entretien doivent être effectués seulement par des installateurs de cuisinières au gaz ou des techniciens de service qualifiés.
- Placez la cuisinière dans un endroit à l'écart de la circulation dans la cuisine et à l'écart des courants d'air pour éviter d'avoir une mauvaise circulation d'air.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage soit retiré de la cuisinière avant de l'utiliser pour éviter tout incendie ou dommage causé par la fumée si le matériel d'emballage s'enflamme.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision lorsqu'une cuisinière est chaude ou allumée. Ils pourraient être gravement brûlés.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que votre cuisinière soit ajustée correctement par un technicien de service qualifié ou par un installateur pour le type de gaz (naturel ou PL) utilisé. Votre cuisinière peut être convertie pour l'un ou l'autre type de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation emballées avec la cuisinière.
- Branchez votre cuisinière seulement dans une prise murale de 120 volts avec mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche. Si vous n'êtes pas certain de la mise à la terre du système électrique résidentiel, vous êtes responsable et dans l'obligation de faire remplacer la prise qui n'est pas mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ces ajustements doivent être effectués par un technicien de service qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité responsable. Le non respect de ces instructions peut mener à de graves blessures ou à des dommages matériels. L'agence qualifiée effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.

- Gardez les filtres de graisse et la hotte propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.
- Enseignez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou avec toute autre pièce de la cuisinière.
- Gardez toujours les serviettes, les linges à vaisselle, les poignées et autre linge de maison à distance de votre cuisinière.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Gardez toujours les ustensiles de bois et de plastique et les aliments en boîte à distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux ou les tentures à distance de votre cuisinière.
- Ne nettoyez pas la cuisinière avec des liquides de nettoyage inflammables ou volatiles.
- Après une utilisation prolongée de la cuisinière, le plancher peut devenir très chaud et de nombreux revêtements de plancher pourraient ne pas résister à ce type d'utilisation. N'installez jamais de cuisinière sur des carreaux de vinyle ou du linoléum qui pourrait ne pas résister à ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement sur le tapis de cuisine.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson vitrée avec des instruments tranchants ou avec des bagues et autres bijoux.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, provoquant de graves blessures.

⚠ *MISE EN GARDE :* *les articles qui pourraient attirer les enfants ne doivent pas être rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière—les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.*

⚠ *AVERTISSEMENT :*

n'utilisez ***JAMAIS*** cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce. Ceci pourrait mener à un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de la surface de cuisson ou du four.

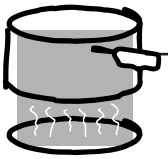
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil électroménager pour réchauffer et chauffer la pièce.
- De larges égratignures ou chocs sur les portes de verre peuvent casser ou faire éclater la vitre.
- Ne nettoyez pas la cuisinière pendant qu'elle fonctionne.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Attention en vous étirant pour atteindre les articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Un tissu inflammable pourrait s'enflammer au contact des flammes ou des surfaces chaudes du four et pourrait provoquer de graves blessures.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four, le tiroir de rangement de la cuisinière ou près d'une surface de cuisson.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ni d'aucun autre.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne saisissez jamais une casserole en flamme. Éteignez les commandes. Éteignez un feu sur un brûleur en surface en couvrant entièrement la casserole avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuit ou un plateau plat. Utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

  La graisse en flammes à l'extérieur d'une casserole s'éteint en la couvrant de bicarbonate de sodium, ou, si possible en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre chimique tout usage.

  Les flammes dans le four peuvent être éteintes entièrement en fermant la porte du four et en fermant la commande ou en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre chimique tout usage.
- Laissez les grilles de brûleur et autres surfaces refroidir avant de les toucher ou de les laisser à un endroit où les enfants peuvent les atteindre.
- Ne bloquez jamais les évents (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils offrent une entrée et une sortie d'air nécessaires pour que la cuisinière fonctionne correctement avec la bonne combustion. Les ouvertures d'air se trouvent à l'arrière de la surface de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four et au bas de la cuisinière sous le tiroir de rangement ou le panneau coup de pied.
- Ne soulevez pas la surface de cuisson. Soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière ou causer un mauvais fonctionnement.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT !



BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisez la bonne taille de casserole—évitez les casseroles instables ou qui basculent facilement. Choisissez une batterie de cuisine à fond plat assez large pour couvrir les grilles du brûleur. Pour éviter les déversements, assurez-vous que la casserole soit assez grande pour bien contenir les aliments. Ceci fera gagner du temps de nettoyage et évitera les accumulations dangereuses d'aliments puisque les éclaboussures importantes ou les déversements laissés sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des casseroles aux poignées faciles à saisir qui restent fraîches.

- Utilisez toujours la position ***LITE*** en allumant les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs soient allumés.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans supervision à des réglages de température élevée. Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ajustez la taille de la flamme du brûleur supérieur pour qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse.
- Utilisez seulement des poignées de cuisine sèches—les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées de cuisine près de flammes nues lorsque vous soulevez la casserole. N'utilisez pas de serviette ni autre chiffon ou tissu épais pour remplacer une poignée de cuisine.
- Lorsque vous utilisez une casserole de verre, assurez-vous qu'elle soit conçue pour le dessus de la cuisinière.
- Pour réduire la possibilité de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées des casseroles vers le côté ou vers l'arrière de la cuisinière sans recouvrir les brûleurs adjacents.
- Surveillez attentivement les aliments frits à un réglage de flammes élevées.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la tandis qu'elle chauffe.
- Si vous utilisez ensemble des huiles ou des graisses pour la friture, brassez-les avant de réchauffer ou tandis que les graisses fondent lentement.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible pour éviter toute surchauffe de graisse au-delà du point de fumée.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur sans que toutes les pièces du brûleur soient en place.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture efficace peu profonde ou à grande friture. Trop remplir la casserole de graisse peut provoquer des déversements lors de l'ajout d'aliments.
- Ne faites jamais flamber d'aliments sur la surface de cuisson. Si vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez en marche le ventilateur.
- N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson si le wok a un anneau rond de métal placé sur la grille du brûleur pour supporter le wok. Cet anneau agit comme piège à chaleur ce qui pourrait endommager la grille et la tête du brûleur. Cela pourrait aussi provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur. Cela pourrait aussi créer un niveau de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises actuellement, menant donc à un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent créer des bulles de graisse qui peuvent monter sur les côtés des casseroles.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole de graisse chaude, tout particulièrement une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- Ne laissez pas d'articles de plastique sur la surface de cuisson— ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Gardez tous les plastiques loin des brûleurs de surface.
- Pour éviter la possibilité d'une brûlure, soyez toujours certain que les commandes de tous les brûleurs sont en position ***OFF (ARRÊT)*** et que toutes les grilles sont refroidies avant d'essayer de les retirer.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, ne suspendez pas de longs rideaux qui pourraient toucher les brûleurs de surfaces et créer un danger d'incendie.
- Si vous détectez une odeur de gaz, coupez le gaz à la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour trouver une fuite.
- Éteignez toujours les contrôles de brûleur de surface avant de retirer les casseroles.
- Ne laissez aucun article sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent pourrait enflammer les articles inflammables et augmentera la pression dans des contenants fermés ce qui pourrait les faire éclater.
- Pour annuler le verrouillage de la cuisinière, assurez-vous que les contrôles de la surface de cuisson soient en position ***OFF (ARRÊT)***. Cela empêchera une circulation de gaz quand vous mettrez en marche la cuisinière.

FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE…

Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande doit avoir une température INTERNE de 71° C (160° F), et la volaille une température INTERNE de 82° C (180° F). Préparer la nourriture à ces températures protège normalement contre les maladies alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT ! FOUR

Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart de la cuisinière. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

- Ne chauffez pas les contenants d'aliments qui ne sont pas ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, provoquant une blessure.
- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.
- Gardez le four libre de toute accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position voulue lorsque que le four est froid. Si les grilles doivent être manipulées lorsqu'elles sont chaudes, ne laissez pas les poignées de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.
- En utilisant les sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- Sortir la grille jusqu'au verrou de butée est pratique pour soulever les aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pouvant être provoquées en touchant les surfaces chaudes de la porte ou les parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

> **⚠ AVERTISSEMENT : *NE*** couvrez ***JAMAIS*** aucune fente, trou ou passage dans le bas du four et ne recouvrez pas complètement la grille d'un matériau comme le papier aluminium. Ceci bloquerait le débit d'air dans le four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les doublures de papier aluminium pourraient aussi emprisonner la chaleur, menant à un danger d'incendie.

- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de papier aluminium pourrait provoquer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Assurez-vous que une lèchefrite soit correctement en place pour réduire la possibilité d'incendies de graisse.
- Si vous avez un feu de graisse dans une lèchefrite, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** et gardez la porte du four fermée pour contenir l'incendie jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

FOUR AUTONETTOYANT

N'utilisez pas de nettoyant de four. Il ne faut jamais utiliser de nettoyant de four commercial ni de revêtement protecteur de doublure de four de quelque type que ce soit autour d'une quelconque section du four. Les résidus de nettoyants de four endommageront l'intérieur du four lors d'un cycle d'autonettoyage.

- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien de l'étanchéité. Il ne faut pas frotter, ni endommager, ni déplacer le joint.
- Avant l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Vous pouvez nettoyer dans le four pendant le cycle d'auto nettoyage les grilles de four recouvertes de porcelaine grise (sur certains modèles).
- Assurez-vous d'essuyer tout déversement excessif avant de lancer l'autonettoyage.
- S'il y a défaillance en mode d'autonettoyage, éteignez le four et coupez le courant. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce manuel du propriétaire.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONFORMEZ-VOUS À CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation des brûleurs de surface au gaz.

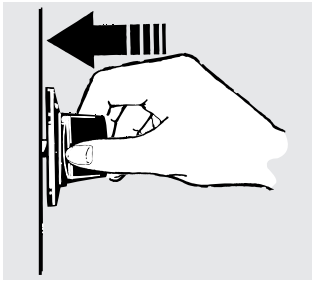
Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.

Avant d'allumer un brûleur au gaz

- Assurez-vous que toutes les grilles de la cuisinière soient en place avant d'utiliser un brûleur.
- Assurez-vous de débrancher le verrouillage de la cuisinière avant d'allumer les brûleurs de surface.

Après avoir allumé un brûleur au gaz

- Ne faites pas fonctionner le brûleur longtemps sans casserole sur la grille. Le fini pourrait s'écailler sans casserole pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles soient refroidis avant d'y mettre la main, une poignée de cuisine, des chiffons de nettoyage ou autres matériaux.



Enfoncez le bouton de contrôle et tournez-le à la position « LITE ».

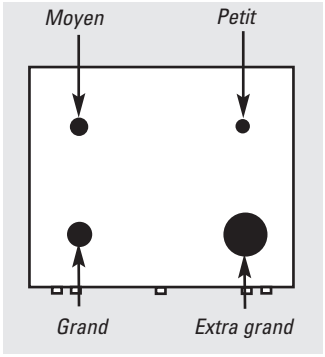
Comment allumer un brûleur de surface au gaz

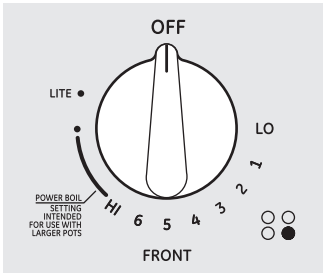
Enfoncez le bouton de commande et tournez-le en position ***LITE***.

Vous entendrez un petit ***déclic***—le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

Une fois la flamme allumée, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme. Si le bouton reste à ***LITE***, il continuera à cliquer.

Lorsqu'un brûleur passe à ***LITE***, tous les brûleurs émettent un déclic. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur tandis qu'un autre brûleur est allumé. Un choc électrique pourrait en découler ce qui vous ferait peut-être renverser des casseroles chaudes.





Brûleur extra grand uniquement

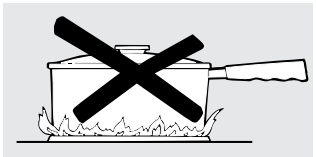
Brûleurs à gaz scellés

La surface de cuisson de votre cuisinière à gaz a quatre brûleurs à gaz scellés. Ils sont pratiques, faciles à nettoyer et flexibles, et conviennent parfaitement à une gamme étendue d'applications de cuisson.

Le brûleur le plus petit (arrière droite) est le brûleur à mijoter. Vous pouvez tourner ce brûleur en position ***LO*** (température basse) pour mijoter vos plats à très basse température. Il fournit une cuisson précise pour des aliments délicats comme les sauces ou les aliments qui nécessitent une température basse pendant une longue durée de cuisson.

Le brûleur moyen (arrière gauche) et le grand brûleur (avant gauche) sont les brûleurs principaux pour la plupart des cuissons. Vous pouvez changer le réglage de ces brûleurs multivalents de ***HI*** (température élevée) à ***LO*** (température basse) pour remplir une gamme étendue de besoins de cuisson.

Le brûleur extra grand (avant droit) est le brûleur qui fournit la chaleur maximum. Comme les trois autres brûleurs, vous pouvez diminuer son réglage de ***HI*** (température élevée) à ***LO*** (température basse) pour une gamme étendue d'applications de cuisson. Cependant, ce brûleur est conçu pour faire bouillir rapidement de grandes quantités de liquide. Il a un réglage spécial ***POWER BOIL™ (cuisson puissante)*** conçu pour les ustensiles de 10 pouces ou plus de diamètre.



Comment choisir la taille de la flamme

Pour une manipulation sans danger des casseroles, ne laissez jamais les flammes monter le long des côtés des casseroles.

Surveillez la flamme, non pas le bouton, en réduisant la chaleur. La taille de la flamme d'un brûleur au gaz doit convenir au type de casserole utilisée.

Toute flamme plus large que le bas de la casserole est perdue et ne sert qu'à chauffer la poignée.

Batterie de cuisine sur la cuisinière

Aluminium : une batterie de cuisine de poids moyen est recommandée car elle chauffe rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle à frire d'aluminium. Utilisez des poêlons à couvercles hermétiques en cuisinant avec de petites quantités d'eau.

Fonte : si elles chauffent lentement, la plupart des poêles à frire présentent des résultats satisfaisants.

Fer émaillé : sous certaines conditions, l'émail de certaines batteries de cuisine pourrait fondre. Suivez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour les méthodes de cuisson.

Verre : il y a deux types de batteries de cuisine de verre—celles pour le four seulement et celles pour la cuisson sur la cuisinière (poêlons, café et thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

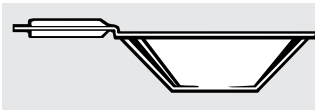
Céramique de verre résistante à la chaleur : sert à la cuisson de surface ou au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les directives du fabricant de la batterie de cuisine pour être certain qu'elle puisse être utilisée avec les cuisinières au gaz.

Acier inoxydable : ce métal seul a de mauvaises propriétés pour la chaleur et est normalement combiné avec le cuivre, l'aluminium ou d'autres métaux pour améliorer la répartition de chaleur. Les poêles à frire à combinaison de métaux fonctionnent normalement de manière satisfaisante si elles sont utilisées à feu moyen selon les recommandations du fabricant.

Grille de dessus de cuisinière

N'utilisez pas de grilles de dessus de cuisinière sur vos brûleurs au gaz scellés. Si vous utilisez la grille de dessus de cuisinière sur le brûleur au gaz scellé, cela provoquera une combustion incomplète et donc pourrait mener à une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone dépassant les normes admissibles actuelles.

Ceci peut être dangereux pour votre santé.

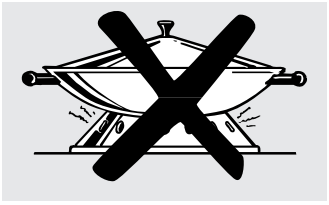


Utilisez un wok à fond plat.

Utilisation du wok

Nous recommandons d'utiliser un wok de 35,56 cm (14 po) ou moins à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok soit à plat sur la grille. Ils sont disponibles chez votre quincaillier local.

Seul un wok à fond plat doit être utilisé.



N'utilisez pas de wok à fond plat sur un anneau de support. Placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur, menant à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises. Ceci pourrait être dangereux pour votre santé.

Dans les cas de panne de courant

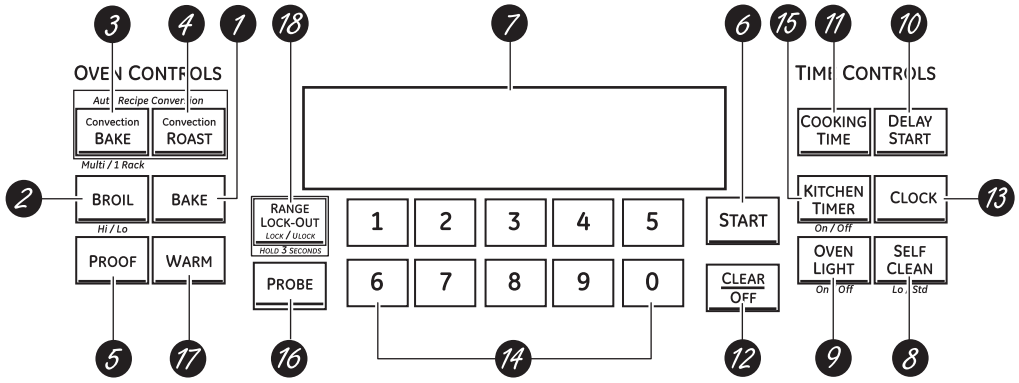
Dans le cas d'une panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de la surface au gaz de votre cuisinière avec une allumette. Tenez une allumette allumée près du brûleur, puis enfoncez et tournez le bouton de contrôle à la position ***LITE***. Attention tout particulièrement lorsque vous allumez les brûleurs de cette manière.

Les brûleurs de surface utilisés pendant une panne d'électricité continueront à fonctionner normalement.

REMARQUE : *Si la cuisinière est verrouillée pendant une panne de courant, vous ne pouvez pas allumer les brûleurs de surface.*

Utilisez les contrôles du four.

(Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.)



Les fonctions et l'apparence pourraient varier.

Fonctions et réglages des contrôles du four, de l'horloge et de la minuterie

1. *Touche BAKE (cuisson)*
Enfoncez pour choisir la fonction de cuisson.

2. *Touche BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*
Enfoncez pour choisir la fonction 'griller'.

3. *Touche CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson par convexion multi/1 grille)*
Enfoncez pour choisir la cuisson avec la fonction convexion.

4. *Touche CONVECTION ROAST (rôtir par convexion)*
Enfoncez pour choisir de rôtir avec la fonction de convexion.

5. *Touche PROOF (fermentation)*
Enfoncez pour choisir un environnement chaud utile pour les produits à levure.

6. *Touche START (démarrer)*
Doit être enfoncée pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.

7. *Affichage*
Affiche l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grillade ou autonettoyage, les heures réglées de la minuterie ou des opérations automatiques du four et si la cuisinière est verrouillée.

Si 'F - et un nombre ou une lettre' clignotent sur l'affichage et sur les signaux de contrôle du four, ceci indique un code d'erreur de fonction. *Enfoncez la touche* ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)****. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.*

Si votre four était réglé à une opération du four à minuterie et s'il y a eu une panne de courant, *l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisés.*

L'heure clignotera sur l'affichage après une panne de courant.

8. *Touche SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*
Enfoncez pour choisir la fonction d'autonettoyage. Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant.*

9. *Touche OVEN LIGHT ON/OFF (lumière de four marche/arrêt)*
Enfoncez pour mettre en marche ou éteindre la lumière du four.

10. *Touche DELAY START (démarrage retardé)*
Utilisez avec les touches ***COOK TIME (temps de cuisson)*** ou ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*** pour régler le four afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement à un moment préalablement choisi.

11. *Touche COOK TIME (temps de cuisson)*
Enfoncez cette touche, puis utilisez les touches numériques pour régler le temps voulu pour préparer les aliments. Le four s'éteindra à la fin du temps de cuisson.

12. *Touche CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*
Enfoncez pour annuler ***TOUTES*** les opérations du four sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage de la cuisinière.

13. *Touche CLOCK (horloge)*
Enfoncez avant de régler l'horloge.

14. *Touches numériques*
Utilisez-les pour régler toute fonction exigeant des chiffres comme pour l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de démarrage et la durée d'opération pour la cuisson à minuterie et l'autonettoyage.

15. *Touche KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*
Enfoncez pour choisir la fonction de minuterie.

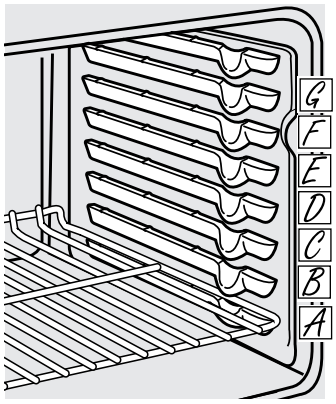
16. *Touche PROBE (sonde)*
Enfoncez lorsque vous utilisez la sonde pour préparer les aliments.

17. *Touche WARM (réchauffer)*
Enfoncez pour garder les aliments préparés chauds. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer.*

18. *RANGE LOCK-OUT (verrouillage de la cuisinière)*
Enfoncez et gardez enfoncées la touche ***RANGE LOCK-OUT (verrouillage de la cuisinière)*** pendant 3 secondes pour verrouiller/déverrouiller les brûleurs de surface, les brûleurs du four et le panneau de contrôle, de manière à ce qu'ils ne puissent être mis en marche.

Utiliser le four.

Pour éviter toute brûlure possible, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.



Le four possède 7 positions de grille.

Avant de commencer…

Les grilles ont des butées donc lorsqu'elles sont placées correctement, elles bloquent avant de sortir complètement et ne se pencheront pas.

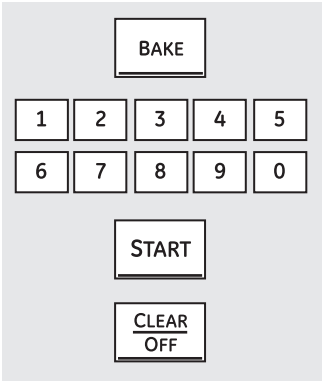
En plaçant et retirant les casseroles, sortez la grille jusqu'à ce qu'elle bloque.

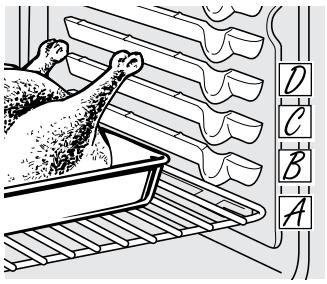
L'élément chauffant se trouve sous le plancher du four. Ne placez pas d'aliments sur la partie inférieure du four pour les préparer.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, penchez l'avant vers le haut et sortez.

Pour replacer, placez le bout de la grille (verrous d'arrêt) sur le support, penchez l'avant vers le haut et poussez pour la faire entrer.

MISE EN GARDE : *lorsque vous utilisez la grille à la position la plus basse (A), faites attention lorsque vous la sortez. Nous vous recommandons de sortir la grille de plusieurs pouces et ensuite d'utiliser deux poignées de cuisine pour sortir la grille en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pouvez vous brûler si vous mettez la main au milieu et la sortez entièrement. Attention de ne pas vous brûler la main sur la porte en utilisant la grille à la position la plus basse (A).*





Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir

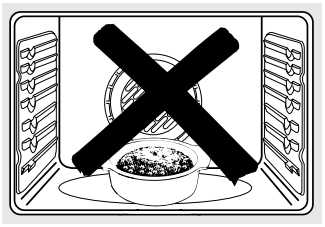
1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
2. Enfoncez les touches numériques pour choisir la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.
4. Vérifiez si les aliments sont prêts au temps minimum de la recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.
5. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** à la fin de la cuisson.

REMARQUE : *un ventilateur de refroidissement se met en marche et s'éteint automatiquement pour refroidir les pièces internes. Ceci est normal et le ventilateur pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint.*

Type d'aliment	Position de grille
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	C ou D
Gâteau des anges	A
Gâteau savarin ou quatre-quarts	B ou C
Biscuits secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	C ou D
Casseroles	C ou D
Dinde	A

Si vous préparez quatre étages de gâteau à la fois, placez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les moules sur la grille pour qu'aucun d'entre eux ne soit directement au-dessus de l'autre.

Utiliser le four.



Ne placez pas d'aliments directement dans le fond du four.

Préchauffage et placement des moules

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer pour de meilleurs résultats lors de la préparation de gâteaux, de biscuits secs, de pâtisseries et de pain.

Pour préchauffer, réglez le four à la bonne température. Le contrôle fera entendre un bip lorsque le four est préchauffé et l'affichage indiquera la température choisie. Ceci prendra environ 15 à 20 minutes.

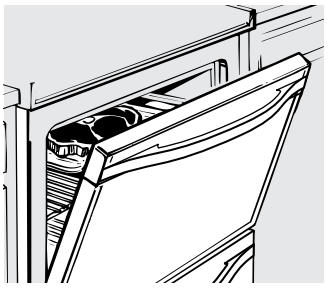
Les résultats seront meilleurs si les moules sont entrés dans le four autant que possible. Si vous préparez plus d'un moule, placez-les pour qu'ils aient au moins 2,5 cm à 3,8 cm (1 po à 1½ po) d'air autour d'eux.

Papier aluminium

N'utilisez pas de papier aluminium au fond du four.

Ne couvrez jamais entièrement une grille de papier aluminium. Ceci affectera la circulation de chaleur et mènera à une mauvaise cuisson.

Vous pouvez utiliser une plus petite feuille de papier pour saisir les déversements en la plaçant à quelques pouces sous les aliments sur une grille inférieure.



Si votre cuisinière est branchée à 208 volts, les steaks saignants peuvent être grillés en préchauffant le gril et en plaçant la grille une position plus haute.

Comment régler le four à griller

Laissez la porte ouverte à la position d'arrêt pour griller. La porte reste ouverte par elle-même, mais la bonne température est maintenue dans le four.

IMPORTANT : *pour éviter les brûlures possibles, placez les tablettes à la position voulue avant d'allumer le four.*

REMARQUE : *les aliments peuvent être grillés à porte fermée, mais ils ne bruniront pas aussi bien car l'élément chauffant du four se mettra en marche et s'arrêtera.*

1. Placez la viande ou le poisson sur une grille dans une lèchefrite.
2. Suivez les positions de grilles suggérées dans le *Guide pour griller.*
3. Enfoncez la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** une fois pour ***HI Broil (griller à haute température).***

   Pour passer à ***LO Broil (griller à basse température)***, enfoncez la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** à nouveau.

Utilisez ***LO Broil (griller à basse température)*** pour bien préparer des aliments tels que volailles ou coupes épaisses sans trop brunir.

4. Enfoncez la touche ***START (démarrer).***
5. Après avoir grillé, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt).***

REMARQUE : *griller ne fonctionne pas si la sonde de température est branchée.*

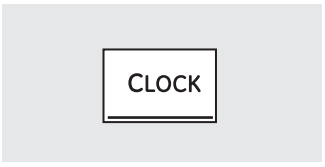
Guide pour griller

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de démarrage et votre préférence de cuisson affecteront le temps de préparation. Ce guide est établi à partir de viandes à la température du réfrigérateur.

†*Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60° C (140° F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA rév.en juin 1985.)*

Aliment	Quantité et/ ou épaisseur	Position grille	Premier côté Temps (min.)	Second côté Temps (min.)	Commentaires
Bœuf haché	1,3 cm à 1,9 cm (1/2 po à 3/4 po) épaisseur	D	13	8	Espacez uniformément.
Steaks de bœuf					
Saignant†	1,9 cm à 2,5 cm (3/4 po à 1 po) épaisseur	F	6	4	Les steaks de moins de 1,9 cm (3/4 po) épais sont difficiles pour préparer saignant. Incisez le gras.
À point	0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs)	E	8	6	
Bien cuit		E	10	8	
Saignant†	3,8 cm (1 1/2 po) épaisseur	E	15	10	
À point	0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2½ lbs)	E	15	15	
Bien cuit		D	20	20	
Poulet	1 complet découpé 0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2½ lbs), séparé en longueur	C	25	25	Brossez chaque côté de beurre fondu. Griller peau vers le bas d'abord.
	Poitrine	C	25	15	
Produit de boulangerie					
Pain (grillé)	2 à 4 tranches	F	3	1	Espacez uniformément. Placez les muffins anglais coupés vers le haut et badigeonnez de beurre si désiré.
Muffin anglais	2 (séparé)	F	3-4		
Queues de homard	2 à 4	C	18–20	Ne pas retourner.	Coupez à travers la coquille. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et après la moitié de la cuisson.
Filets de poisson	0,45 kg (1 lb.) (0,6 cm à 1,3 cm [1/4 po à 1/2 po] épaisseur)	E	6	6	Manipulez et tournez très délicatement. Badigeonnez de beurre citronné avant et durant la cuisson, si désiré.
Saumon					
Steaks	2 (2,5 cm [1 po] épaisseur)	E	10	5	Tournez avec soin. Ne tournez pas avec la peau vers le bas.
Filets	2 (1,3 cm à 1,9 cm [1/2 po à 3/4 po] épaisseur)	E	15		
Tranches de jambon (précuit)	1,3 cm (1/2 po) épaisseur	D	8	5	
	2,5 cm (1 po) épaisseur	D	8	8	
Côtelettes de porc	2 (1,3 cm [1/2 po] épaisseur)	D	10	10	Incisez le gras.
Bien cuit	2 (2,5 cm [1 po] épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb.)	D	15	5	
Côtelettes d'agneau					
À point	2 (2,5 cm [1 po] épaisseur)	E	7	4	Incisez le gras.
Bien cuit	environ 283 g à 340 g (10 à 12 oz.)	E	10	9	
À point	2 (3,8 cm [1½ po] épaisseur)	E	9	6	
Bien cuit	environ 0,45 kg (1 lb.)	E	14	10	

Utiliser l'horloge et la minuterie et le verrouillage de la cuisinière.



Assurez-vous que l'horloge soit réglée à la bonne heure.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson à minuterie ou un cycle d'autonettoyage.

1. Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)***.
2. Enfoncez les touches numériques.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

La minuterie compte les minutes seulement.

Elle ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

1. Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***.
2. Enfoncez les touches numériques jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, enfoncez les touches ***2***, ***4*** et ***5*** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** et recommencez.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

*Après avoir enfoncé la touche **START (démarrer)**, **SET (régler)** disparaît, ce qui vous indique que le compte à rebours est commencé, bien que l'affichage ne change qu'après une minute. Les secondes n'apparaîtront pas avant la dernière minute du compte à rebours.*

4. Lorsque la minuterie atteint ***:00***, le contrôle fera entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous enfonciez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***.

La tonalité de 6 secondes peut être annulée en suivant les étapes des fonctions spéciales de la section de contrôle de votre four sous Tonalités à la fin d'un cycle avec la minuterie.

Pour réinitialiser la minuterie

Si l'affichage indique encore le temps restant, vous pouvez le changer en enfonçant la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***, puis les touches numériques jusqu'à ce que l'heure voulue s'affiche.

Si le temps restant n'est pas affiché (horloge, démarrage retardé ou temps de cuisson ne sont pas affichés), rappelez le temps restant en enfonçant la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** et en enfonçant ensuite les touches numériques pour entrer le nouveau temps voulu.

Pour annuler la minuterie

Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** deux fois.

Verrouillage de la cuisinière *(sur certains modèles)*

Votre contrôle vous permettra de verrouiller les brûleurs de surface, les brûleurs du four et le panneau de contrôle, de manière à ce qu'ils ne puissent être mis en marche.

Verrouillage/déverrouillage des contrôles :

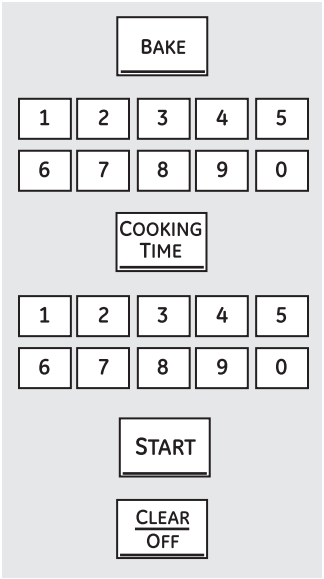
1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Appuyez et tenez appuyée la touche ***RANGE LOCK-OUT (verrouillage de la cuisinière)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'écran indique ***LOC ON*** (verrouillage en marche).
3. Pour déverrouiller le contrôle, appuyez et tenez appuyée la touche ***RANGE LOCK-OUT (verrouillage de la cuisinière)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'écran indique ***LOC OFF (verrouillage arrêté)***.

Lorsque cette fonction est activée et lorsque vous enfoncez les touches, le contrôle fera entendre un bip sonore et l'affichage indiquera ***LOC ON***.

- *Le mode de verrouillage des contrôles a de l'effet sur tous les contrôles. Aucun contrôle ne fonctionne quand cette caractéristique est en fonctionnement.*
- *L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.*

Utilisation des fonctions pour cuisiner et rôtir avec la minuterie.

REMARQUE : *les aliments qui se gâtent facilement—comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc—ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.*



Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et fera cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
2. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***COOKING TIME (temps de cuisson)***.

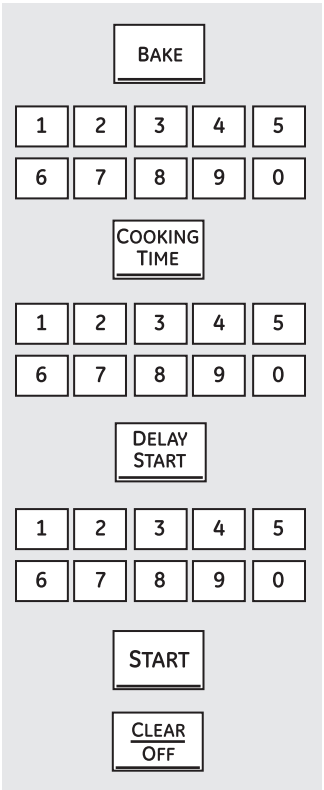
REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue. La température du four et le temps de cuisson entrés seront affichés.
5. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

L'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 38º C (100º F) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 38º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

6. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage.



Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, cuire pendant un certain temps précis, puis s'éteindre automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
2. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***COOKING TIME (temps de cuisson)***.

REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue.
5. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)***.
6. Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.
7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

REMARQUE : *Une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche* ***START (démarrer)*** *après avoir entré la température de cuisson.*

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche ***COOKING TIME (temps de cuisson)*** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

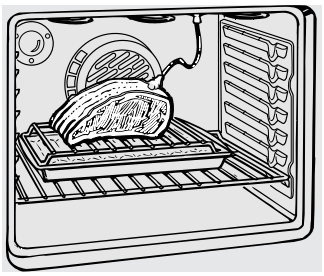
Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 38º C [100º F]) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 38º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

8. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage.

Utiliser la sonde.

Pour de nombreux aliments, tout particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne des aliments est le meilleur moyen de savoir s'ils sont prêts. La sonde de température permet de ne plus tenter de deviner si les aliments rôtis sont bien cuits.

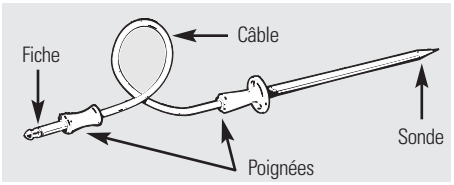


La sonde de température possède un capteur ressemblant à une brochette à une extrémité et une fiche à l'autre, c'est ce qui pénètre dans la prise du four.

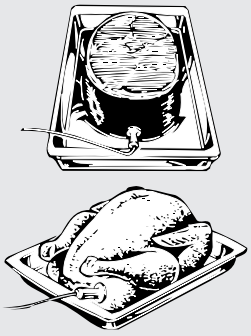
Utiliser des sondes autres que celle fournie avec ce produit pourrait endommager la sonde ou le contrôle du four.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche en les insérant et les retirant des aliments et de la prise.

- *Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer le câble en le retirant.*
- *Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que les aliments sont bien dégelés avant de l'insérer.*



- *Pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four ne soit refroidi.*
- *Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle d'autonettoyage.*
- *Ne rangez pas la sonde dans le four.*



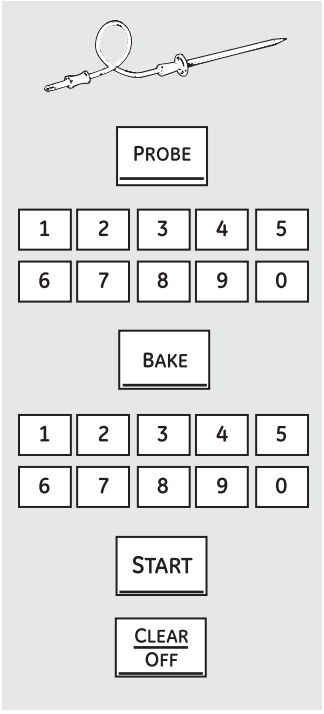
Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur une claie ou sur une grille de la lèchefrite, suivez ces instructions pour bien placer la sonde.

Insérez entièrement la sonde dans la viande. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair du rôti. Pour le jambon ou l'agneau à os, insérez la sonde au centre du muscle large le plus bas.

Insérez la sonde au centre de plats tels que pain de viande ou mets en cocotte.

Insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair de l'intérieur de la cuisse du dessous et parallèle à la cuisse d'une dinde complète.



Comment régler le four pour rôtir en utilisant la sonde

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four. Assurez-vous que le câble de la sonde ne touche pas l'élément du gril.
3. Enfoncez la touche ***PROBE (sonde)***.
4. Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour les aliments ou la viande. La température interne maximum de l'aliment que vous pouvez régler est de 93° C (200° F).
5. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
6. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

L'affichage clignotera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche ***START (démarrer)****.*

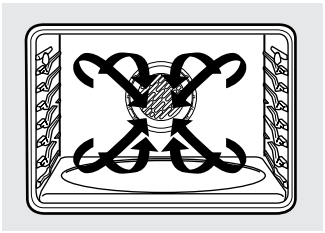
Lorsque la température interne de l'aliment atteint 37,8° C (100° F), la température interne changeante s'affichera.

8. Lorsque la température interne des aliments atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Utilisez des poignées chaudes pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela pourrait les endommager.

Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)*** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- *Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie en utilisant la sonde.*

Utiliser le four à convexion.



Ventilateur de convexion

Dans un four à convexion, il y a un ventilateur qui fait circuler l'air chaud au-dessus, sous et autour des aliments.

Cet air chaud est réparti uniformément dans l'ensemble de la cavité du four. Ainsi, les aliments cuisent et brunissent uniformément—souvent en moins de temps avec la chaleur de convexion.

REMARQUE : un ventilateur de convexion s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour mieux répartir l'air chaud dans le four.

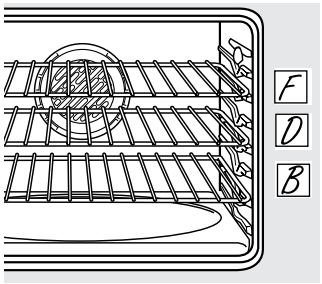
Le ventilateur du four à convexion s'éteint lorsque la porte du four est ouverte. ***NE*** laissez ***PAS*** la porte ouverte longtemps en utilisant la cuisson à convexion car cela pourrait réduire la durée de vie utile de l'élément chauffant de convexion.

Cuisson à convexion à 1 grille

Le ventilateur de convexion fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments utilisant les éléments pour la cuisson et pour rôtir.

Pour la cuisson à convexion à une seule grille, utilisez ***CONVECTION BAKE 1 RACK (CUIRE convexion 1 grille)*** *et pour de meilleurs résultats, placez la grille sur la tablette C ou D au centre du four. Les temps de cuisson peuvent être réduits, donc il faut vérifier les aliments plus tôt que ce qui est indiqué sur le paquet afin de s'assurer de ne pas trop cuire.*

- *Idéal pour brunir uniformément les aliments cuits sur 1 grille et pour les larges aliments. Vous pouvez remarquer aussi une certaine réduction de temps.*
- *Bons résultats pour les biscuits secs, les biscuits, les muffins, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les brioches, le gâteau des anges et le pain.*



Position à multigrilles.

Cuisson à convexion à multigrilles

Puisque l'air réchauffé circule uniformément dans le four, les aliments peuvent être préparés avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.

Le temps requis pour la cuisson à plusieurs grilles pourraient augmenter un peu pour certains aliments, mais le temps d'ensemble est conservé puisque deux à trois fois plus d'aliments peuvent être préparés en même temps. Les biscuits, les muffins, les biscuits secs et autres pains rapides donnent de bons résultats avec la cuisson à plusieurs grilles.

Pour préparer les aliments sur plus d'une grille dans la cuisson à convexion, utilisez ***CONVECTION BAKE MULTI (CUIRE à convexion mutligrilles)***.

En cuisinant avec 3 grilles, placez-en une dans la deuxième position (B), une dans la quatrième position (D) et une dans la sixième position (F).

Adaptation des recettes…

Vous pouvez utiliser vos recettes préférées dans le four à convexion.

Pour cette cuisson, la fonction de conversion Auto Recipe™ réduit automatiquement la température de cuisson régulière par la température recommandée de 14° C (25° F). Reportez-vous à la *Conversion Auto Recipe™* de la section de *Fonctions Spéciales*.

- *Utilisez la taille de casserole recommandée.*
- *Certaines instructions d'emballage d'aliments en cocotte surgelés ou de plats principaux ont été développées en utilisant les fours à convexion commerciaux. Pour de meilleurs résultats dans ce four, préchauffez-le et utilisez la température sur l'emballage.*

Rôtir par convexion

- *Convient pour les larges coupes tendres de viande, découvertes.*

Le ventilateur de convexion fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont brunies de tous les côtés comme si elles étaient préparées dans une rôtissoire. L'air réchauffé enferme les jus rapidement pour un produit tendre et humide tout en créant un extérieur d'un brun doré.

Lorsque vous rôtissez par convexion, il est important d'utiliser une lèchefrite et une grille conçue pour la grillade pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite sert à retenir les graisses et la grille sert à empêcher les éclaboussures de graisse tandis que l'air réchauffé de circuler sous la viande et à augmenter le brunissement sous la viande ou la volaille.

- Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four.

Batterie de cuisine pour la cuisson à convexion

Lorsque vous préparez des biscuits, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuit plate plutôt qu'une casserole à bords bas.

Avant d'utiliser votre four à convexion, vérifiez si vos casseroles laissent suffisamment d'espace pour faire circuler l'air dans le four. Si vous préparez plusieurs aliments en cocotte laissez de l'espace entre elles. Assurez-vous aussi qu'elles ne se touchent pas ou qu'elles ne touchent pas les parois du four.

Papier et plastique

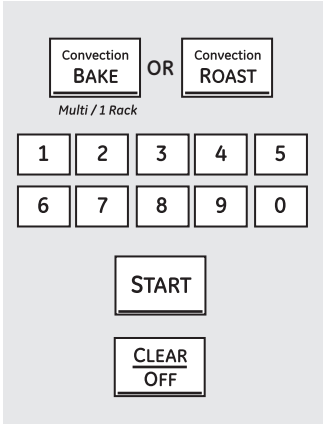
Les contenants de papier et de plastique résistants à la chaleur recommandés pour la cuisson courante peuvent aussi être utilisés pour la cuisson à convexion, mais non pas à des températures plus hautes que celles recommandées par le fabricant de la batterie de cuisine. Les casseroles de plastique résistantes à la chaleur jusqu'à des températures de 204° C (400° F) peuvent aussi être utilisées.

Métal et verre

Tout type de batterie de cuisine fonctionnera dans votre four à convexion. Par contre, les casseroles de métal chauffent le plus rapidement et sont recommandées pour la cuisson à convexion.

- *Les casseroles au fini mat ou foncé cuiront plus rapidement que celles qui sont brillantes.*
- *Les casseroles de verre ou de céramiques cuisent plus lentement.*

Pour les recettes telles que poulet au four, utilisez une casserole aux parois basses. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans une casserole aux parois hautes.



Comment régler le four pour cuire ou rôtir à convexion

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE convexion multi/ 1 grille)*** une fois (mode ***CONVECTION BAKE MULTI [CUIRE convexion multi]***) pour la cuisson à convexion à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convexion. Reportez-vous à la section *Multi-Rack Baking (cuisson à plusieurs grilles)* pour plus d'information.

   Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE convexion multi/ 1 grille)*** deux fois (mode ***CONVECTION BAKE 1 RACK [CUIRE convexion 1 grille]***) pour la cuisson à convexion à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convexion.

   Enfoncez la touche ***CONVECTION ROAST (RÔTIR convexion)*** pour rôtir à convexion.
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Pour changer la température du four, enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/ 1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)*** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température en commençant à 38° C (100° F) sera affiché. Lorsque le four atteint la température choisie, 3 bips se font entendre.

4. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** à la fin.

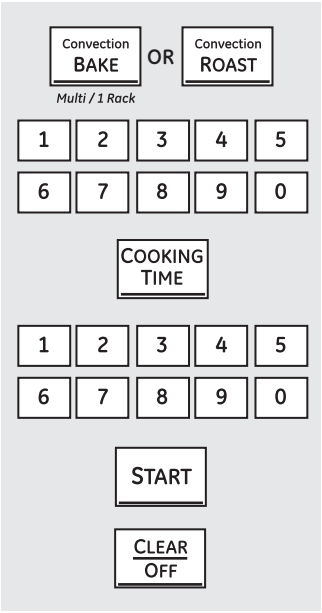
- *Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson à convexion. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.*
- *Vous entendrez peut-être le four cliquer durant la cuisson. Ceci est normal.*

REMARQUE : pour cuire par convection, la température du four est 14° C (25° F) plus basse que la température réglée. Consultez la section Utiliser la conversion Auto Recipe, dans les Fonctions spéciales de votre contrôle de four pour de plus amples informations. Pour le rôtissage par convection, la température du four ne se convertit pas automatiquement.

Utiliser les fonctions à minuterie pour la cuisson à convexion.

Vous entendrez un ventilateur en cuisinant avec ces fonctions. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.

REMARQUE : *les aliments qui se gâtent facilement—comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc—ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.*



Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et fera cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE convexion multi/1 grille)*** une fois (mode ***CONVECTION BAKE MULTI [CUIRE convexion multi]***) pour la cuisson à convexion à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convexion. Reportez-vous à la section Multi-Rack Baking (cuisson à plusieurs grilles) pour plus d'information.

   Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE convexion multi/1 grille)*** deux fois (mode ***CONVECTION BAKE 1 RACK [CUIRE convexion 1 grille]***) pour la cuisson à convexion à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convexion.

   Enfoncez la touche ***CONVECTION ROAST (RÔTIR convexion)*** pour rôtir à convexion.

2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.

3. Enfoncez la touche ***COOKING TIME (temps de cuisson)***.

REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue. Le temps de cuisson minimum que vous pouvez régler est de 1 minute. La température du four que vous réglez et le temps de cuisson entrés s'afficheront.

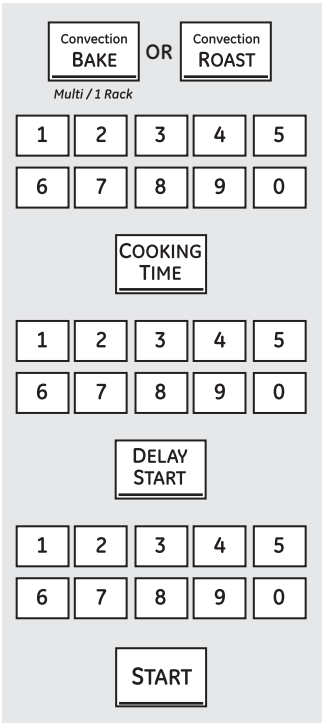
5. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

L'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 38º C [100º F]) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 38º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

6. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four soit éteint.

REMARQUE : pour cuire par convection, la température du four est 14° C (25° F) plus basse que la température réglée. Consultez la section Utiliser la conversion Auto Recipe, dans les Fonctions spéciales de votre contrôle de four pour de plus amples informations. Pour le rôtissage par convection, la température du four ne se convertit pas automatiquement.



Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, cuire pendant un temps précis, puis s'éteindre automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE convexion multi/1 grille)*** une fois (mode ***CONVECTION BAKE MULTI [CUIRE convexion multi]***) pour la cuisson à convexion à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convexion. Reportez-vous à la section Multi-Rack Baking (cuisson à plusieurs grilles) pour plus d'information.

   Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE convexion multi/1 grille)*** deux fois (mode ***CONVECTION BAKE 1 RACK [CUIRE convexion 1 grille]***) pour la cuisson à convexion à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convexion.

   Enfoncez la touche ***CONVECTION ROAST (RÔTIR convexion)*** pour rôtir à convexion.

2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.

3. Enfoncez la touche ***COOKING TIME (temps de cuisson).***

REMARQUE : *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Enfoncez les touches numériques pour choisir le temps de cuisson voulu.

5. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)***.

6. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** *pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche* ***COOKING TIME (temps de cuisson)*** *pour vérifier la durée de cuisson réglée.*

7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

REMARQUE : *une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche* ***START (démarrer)*** *après avoir entré la température pour cuire ou rôtir.*

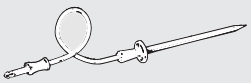
Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 38º C [100º F]) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteindra 38º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant la durée programmée, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

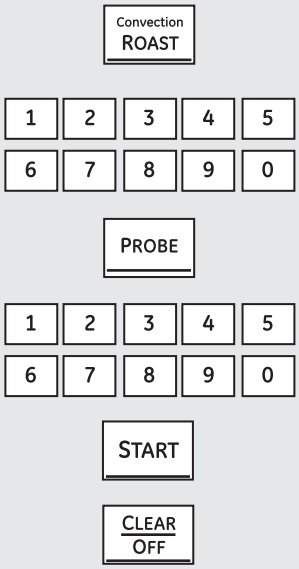
8. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four soit éteint.

REMARQUE : pour cuire par convection, la température du four est 14° C (25° F) plus basse que la température réglée. Consultez la section Utiliser la conversion Auto Recipe, dans les Fonctions spéciales de votre contrôle de four pour de plus amples informations. Pour le rôtissage par convection, la température du four ne se convertit pas automatiquement.

Utiliser le four à convexion.



Pour de meilleurs résultats en préparant de grosses dindes et rôtis, nous recommandons d'utiliser la sonde incluse dans le four à convexion.



*Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (rôtir convexion)** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.*

Comment régler le four pour rôtir à convexion en utilisant la sonde

Le mot ***PROBE (sonde)*** clignotera sur l'affichage et le contrôle du four indiquera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche ***START (démarrer)***.

1. Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four. Insérez la sonde dans la viande.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four.
3. Enfoncez la touche ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)***.
4. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
5. Enfoncez la touche ***PROBE (sonde)***.
6. Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour la viande.
7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Lorsque le four commence à chauffer, le mot ***LO (basse)*** s'affiche.

Lorsque la température interne de la viande atteint 38° C (100° F), la température interne changeante s'affichera.

8. Lorsque la température interne de la viande atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Utilisez des poignées pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela pourrait l'endommager.

MISE EN GARDE : *pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.*

REMARQUE :

- *Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.*
- *Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie.*

Guide pour rôtir à convexion

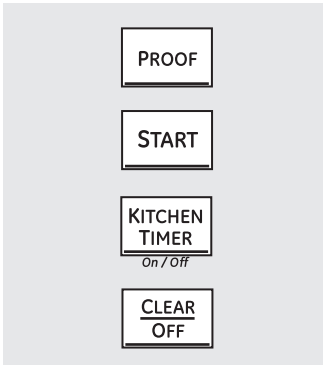
Viandes			Minutes/kg/lb	Temp. du four	Temp. interne
Bœuf	Côtes, côtes désossées,	Saignant	44–53 (20–24)	163°C (325°F)	60° C (140°F)†
	Haut de surlonge	À point	53–62 (24–28)	163°C (325°F)	71° C (160°F)
	(1,36 kg à 2,27 kg [3 à 5 lbs.])	Bien cuit	62–71 (28–32)	163°C (325°F)	77° C (170°F)
	Filet de bœuf	Saignant	22–31 (10–14)	163°C (325°F)	60° C (140°F)†
		À point	31–40 (14–18)	163°C (325°F)	71° C (160°F)
Porc	Avec os, sans os (1,36 kg à 2,27 kg [3 à 5 lbs.])		51–60 (23–27)	163°C (325°F)	77° C (170°F)
	Côtelettes (1,3 cm à 2,5 cm	2 côtelettes	66–77 (30–35) total	163°C (325°F)	77° C (170°F)
	[1/2 à 1 po] épaisseur)	4 côtelettes	77–88 (35–40) total	163°C (325°F)	77° C (170°F)
		6 côtelettes	88–99 (40–45) total	163°C (325°F)	77° C (170°F)
Jambon	En boîte, soc, jarret (1,36 kg à 2,27 kg [3 à 5 lbs.] entièrement cuit)		31–40 (14–18)	163°C (325°F)	60° C (140°F)
Agneau	Avec os, sans os	À point	37–44 (17–20)	163°C (325°F)	71° C (160°F)
	(1,36 kg à 2,27 kg [3 à 5 lbs.])	Bien cuit	44–53 (20–24)	163°C (325°F)	77° C (170°F)
Fruit de mer	Poisson, entier (1,36 kg à 2,27 kg [3 à 5 lbs.])		66–88 (30–40) total	204°C (400°F)	
	Queues de homard (170 g à 227 g chacune [6 à 8 oz.])		44–55 (20–25) total	177°C (350°F)	
Volaille	Poulet entier (1,13 kg à 1,59 kg [2½ à 3½ lbs.])		53–57 (24–26)	177°C (350°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Poulets de Cornouailles, sans farce (0,45 kg à 0,68 kg [1 à 1½ lbs.])		110–121 (50–55) total	177°C (350°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Farcis (0,45 kg à 0,68 kg [1 à 1½ lbs.])		121–132 (55–60) total	177°C (350°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Canard (1,81 kg à 2,27 kg [4 à 5 lbs.])		53–57 (24–26)	163°C (325°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Dinde, entière*				
	Sans farce (4,54 kg à 7,26 kg [10 à 16 lbs.])		18–24 (8–11)	163°C (325°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Sans farce (8,16 kg à 10,89 kg [18 à 24 lbs.])		15–22 (7–10)	163°C (325°F)	82°–85°C (180°–185°F)
	Poitrine de dinde (1,81 kg à 2,72 kg [4 à 6 lbs.])		35–42 (16–19)	163°C (325°F)	77° C (170°F)

**Les volailles farcies exigent normalement de 30 à 45 minutes de plus de cuisson. Protégez les cuisses et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter qu'elles ne brunissent trop et que la peau sèche.*

†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60° C (140° F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA rév. en juin 1985.)

Utiliser les fonctions de fermentation et de réchauffement.

La fonction de fermentation conserve un environnement chaud utile pour que les produits à levure lèvent.



Comment régler le four pour la fermentation

1. Placez la pâte couverte dans un plat dans le four sur la tablette B ou C.

REMARQUE : *pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un tissu ou d'une pellicule de plastique graissée (le plastique devra peut-être être ancré sous le contenant pour que le ventilateur du four ne le retire pas).*

2. Enfoncez la touche ***PROOF (fermentation)*** puis la touche ***START (démarrer)***.

L'affichage indiquer ***PrF*** (proof ou fermentation).

La lumière du four s'allume et reste allumée durant la fermentation.

La fonction de fermentation fournit automatiquement la température optimale pour la fermentation et n'a donc aucun ajustement de température.

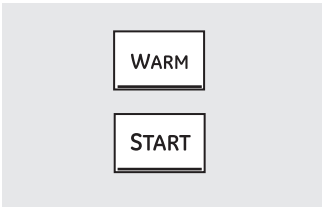
3. Réglez ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** pour le temps de fermentation minimum.

4. À la fin de la fermentation, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***.

- *Pour éviter de réduire la température du four et prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas inutilement la porte du four.*
- *Vérifiez les pains tôt pour éviter toute surfermentation.*

REMARQUE :

- *N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments ou les garder chauds. La température du four pour la fermentation n'est pas assez chaude pour conserver les aliments à des températures sans danger. Utilisez la fonction **WARM (réchauffer)** pour garder les aliments chauds.*
- *La fermentation ne fonctionnera pas lorsque le four dépasse 52° C (125° F). « HOT » (chaud) s'affichera.*



Comment régler le four pour réchauffer

La fonction ***WARM (réchauffer)*** garde les aliments cuits chauds.

Cette fonction n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

Pour utiliser la fonction ***WARM (réchauffer)*** enfoncez la touche ***WARM (réchauffer)*** et ensuite la touche ***START (démarrer)***.

Pour utiliser la fonction ***WARM (réchauffer)*** après avoir cuit ou roti avec la minuterie, suivez ces étapes :

1. Enfoncez le mode de cuisson voulu ***(BAKE [cuisson]***, ***CONVECTION BAKE MULTI [cuisson convexion multi]***, ***CONVECTION BAKE 1 RACK [cuisson convexion 1 grille]***, ou ***CONVECTION ROAST [ôtir convexion])***.
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température du four.
3. Enfoncez la touche ***COOKING TIME (temps de cuisson)***.
4. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue.
5. Enfoncez la touche ***WARM (réchauffer)***.
6. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Pour rendre les articles rassis croustillants

- Placez les aliments dans des casseroles ou plats à côtés bas.
- Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en un seul niveau. N'empilez pas.
- Laissez-les découverts.
- Vérifiez après 20 à 30 minutes s'ils sont croustillants. Ajoutez du temps au besoin.

NOTES IMPORTANTES :

- *Les aliments doivent rester chauds dans leur contenant de cuisson ou transférés à un plat de service convenant aux aliments chauds.*
- *Pour les aliments tendres, couvrez-les d'un couvercle allant au four ou d'un papier aluminium.*
- *Les aliments frits ou croustillants n'ont pas besoin d'être couverts, mais peuvent s'assécher s'ils sont réchauffés trop longtemps.*
- *Ouvrir la porte à répétition permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de se refroidir.*
- *Prévoyez du temps supplémentaire pour que la température à l'intérieur du four se stabilise après avoir ajouté des articles.*
- *Avec de grosses charges, il faudra peut-être couvrir certains des aliments cuits.*
- *Retirez les cuillères de service, etc. avant de placer les contenants dans le four.*
- *N'utilisez pas de contenants, couvercles de plastique ou de pellicule de plastique.*

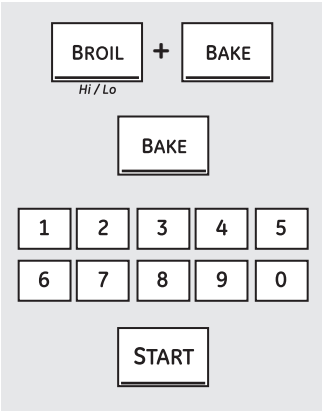
MISE EN GARDE : *les contenants, couvercles de plastique ou la pellicule de plastique fonderont s'ils sont dans le four. Le plastique fondu pourrait ne pas pouvoir être retiré et n'est pas couvert sous votre garantie.*

Ajustez le thermostat du four—Faites-le vous-même !

Vous pouvez découvrir que votre nouveau four prépare les aliments différemment de celui qu'il remplace. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiarisez avec lui. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux qu'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 11 à 22 degrés C (20 à 40 degrés F).

***REMARQUE :** cet ajustement n'affectera que les températures pour cuire à convexion (sur certains models) et rôtir à convexion (sur certains models) et non pas celles de gril, ou autonettoyage. L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.*



Pour ajuster le thermostat

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***. Un nombre à deux chiffres s'affichera.

   Enfoncez ***BAKE (cuisson)*** à nouveau pour alterner entre augmenter et réduire la température du four.
3. La température du four peut s'ajuster jusqu'à (+) 19º C (35º F) plus chaud ou (–) 19º C (35º F) plus froid. Enfoncez les touches numériques de la même façon que vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 8º C (15º F), enfoncez ***1*** et ***5***.
4. Après l'ajustement, enfoncez la touche ***START (démarrer)*** pour revenir à l'affiche de l'heure. Utilisez votre four normalement.

Le type de margarine affectera la performance de cuisson !

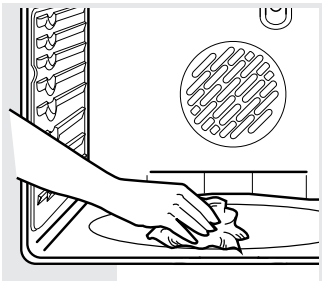
La plupart des recettes ont été développées avec des produits à forte teneur en gras comme le beurre ou la margarine (80 % de gras). Si vous réduisez le gras, la recette ne produira pas nécessairement les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en gras.

Des problèmes de recette peuvent apparaître si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont fabriquées de ces produits. Moins il y a de matière grasse dans un produit, plus la différence sera remarquable.

Les normes fédérales des É.-U. exigent que les produits portant la mention 'margarine' contiennent au moins 80 % de matière grasse par poids. Les produits à tartiner à faible teneur en gras contiennent moins de gras et plus d'eau. Le contenu élevé d'humidité de ces produits à tartiner affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie et de pâtisserie. Pour de meilleurs résultats avec vos anciennes recette préférées, utilisez de la margarine, du beurre, des bâtonnets à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Utiliser le four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que les cycles fonctionnent correctement.



Essuyez toute accumulation de saleté sur le fond du four.

Avant un cycle de nettoyage

Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou la hotte durant le premier cycle d'autonettoyage.

Retirez une lèchefrite, une grille, la sonde, tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four.

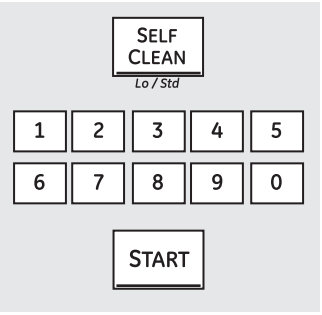
Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyées à la main. Nettoyez ces endroits à l'eau chaude, avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau propre et asséchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau de fibres de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le.

Essuyez tout déversement lourd au fond du four.

Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière est éteinte.

IMPORTANT : la santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées durant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.



Comment régler le four pour le nettoyage

1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Enfoncez la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.

   Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.
3. S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

4. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera le temps de nettoyage restant. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** ne s'éteigne.

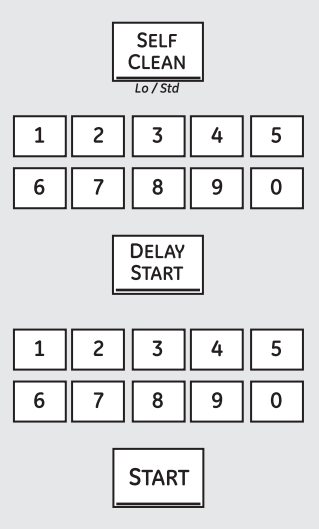
Lorsque le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

5. Appuyez sur la touche ***RANGE LOCK-OUT (verrouillage de la cuisinière)*** et tenez-la appuyée pendant 3 secondes pour l'arrêter.

- Le mot ***LOCKED (verrouillé)*** clignotera et le contrôle du four signalera si vous réglez le cycle de nettoyer et si vous oubliez de fermer la porte du four.
- Pour arrêter un cycle de nettoyage, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Lorsque le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteint indiquant que la température du four est passée sous la température de verrouillage, vous pourrez ouvrir la porte.

Utiliser le four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.



Comment retarder le début du nettoyage

REMARQUE : v*ous devez éteindre les brûleurs de surface avant l'heure de début d'auto nettoyage.*

1. Enfoncez la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.

   Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.
2. S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

3. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)***.
4. Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle de nettoyage commence.
5. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera l'heure du début du cycle. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

6. Appuyez sur la touche ***RANGE LOCK-OUT (verrouillage de la cuisinière)*** et tenez-la appuyée pendant 3 secondes pour l'arrêter.

Après un cycle de nettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four refroidisse.

Si des points blancs restent, retirez-les avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon et rincez bien avec un mélange d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont normalement un résidu de sel qui ne peut être retiré par le cycle de nettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, répétez le cycle.

- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson avant qu'il ne soit assez froid pour que la porte se déverrouille.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** pour afficher l'heure. Pour revenir au compte à rebours du nettoyage, enfoncez la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)***.
- Si les grilles deviennent difficiles à glisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout.

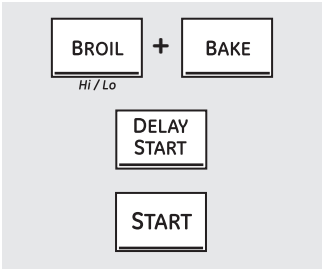
REMARQUE : *appuyez sur la touche* ***RANGE LOCK-OUT (verrouillage de la cuisinière)*** *et tenez-la appuyée pendant 3 secondes pour l'arrêter.*

Fonctions spéciales de votre contrôle de four.

Votre nouveau contrôle tactile a d'autres fonctions. Voici les fonctions et comment les activer.

Les modes de fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'affichage présente l'heure. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

*Lorsque l'affichage montre votre choix, enfoncez la touche **START (démarrer)**. Les fonctions spéciales restent en mémoire après une panne de courant, sauf la fonction du Sabbath qui doit être réinitialisée.*

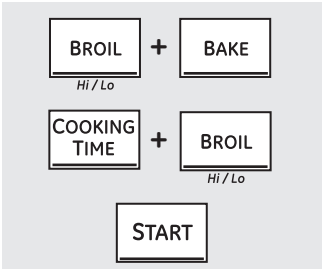


Arrêt de 12 heures

Avec cette fonction, si vous oubliez et laissez le four en marche, le contrôle l'éteindra automatiquement après 12 heures durant les fonctions de cuisson ou après 3 heures durant une fonction de gril.

Si vous désirez désactiver cette fonction, suivez ces étapes.

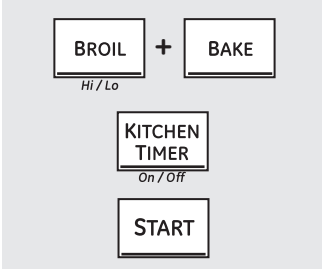
1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** jusqu'à ce que ***no shdn (aucun arrêt)*** s'affiche.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)*** pour activer 'aucun arrêt' et laisser le contrôle à ce mode de fonction spéciale.



Sélection de température en Fahrenheit ou en Celsius

Votre contrôle de four est réglé pour utiliser des sélections de température Fahrenheit, mais vous pouvez les changer en sélections Celsius.

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez les touches ***COOKING TIME (temps de cuisson)*** et ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** en même temps. L'affichage indiquera ***F*** (Fahrenheit).
3. Enfoncez les touches ***COOKING TIME (temps de cuisson)*** et ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** en même temps à nouveau. L'affichage indiquera ***C*** (Celsius).
4. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.



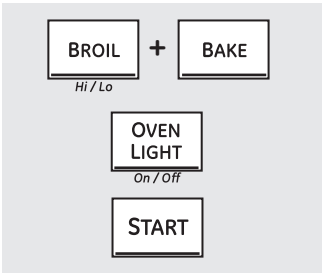
Tonalités de fin de cycle à minuterie

*À la fin d'un cycle à minuterie, vous entendez 3 bips courts suivis d'un autre aux 6 secondes jusqu'à ce que vous enfonciez la touche **CLEAR/OFF (annulation/arrêt)**. Ce bip continu de 6 secondes peut être annulé.*

Pour l'annuler :

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***. L'affichage indique ***CON BEEP (bip continu)***. Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** à nouveau. L'affichage indiquera ***BEEP (bip)***. (Ceci annule le bip aux 6 secondes.)
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Fonctions spéciales de votre contrôle de four.



Volume de tonalité

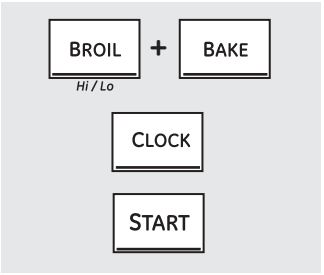
Cette fonction vous permet d'ajuster les volumes des tonalités pour obtenir un niveau acceptable. Il y a trois niveaux possibles.

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***OVEN LIGHT ON/OFF (lumière du four marche/arrêt)***. L'affichage indiquera ***2 BEEP (2 bips)***. Ceci est le niveau élevé du volume.

   Enfoncez la touche ***OVEN LIGHT ON/OFF (lumière du four marche/arrêt)*** à nouveau. L'affichage indiquera ***3 BEEP (3 bips)***. Ceci est le niveau le plus fort du volume.

   Enfoncez la touche ***OVEN LIGHT ON/OFF (lumière du four marche/arrêt)*** à nouveau. L'affichage indiquera ***1 BEEP (1 bip)***. Ceci est le niveau le plus bas du volume.

   Pour chaque changement de niveau, vous entendez une tonalité qui indique le niveau de volume.
3. Choisissez le niveau voulu ***(1 bip, 2 bips, 3 bips)***.
4. Enfoncez la touche ***START (démarrer)*** pour activer le niveau indiqué.



12 heures, 24 heures ou effacer l'horloge

Votre contrôle est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

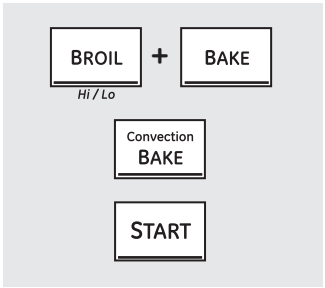
Si vous préférez une horloge de 24 heures ou un arrêt d'affichage, suivez ces étapes :

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** une fois. L'affichage indiquera ***24 hr (24 heures)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

   Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** à nouveau pour passer à l'horloge de 24 heures. L'affichage indiquera ***24 hr (24 heures)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

   Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** à nouveau pour effacer l'affichage. L'affichage indiquera ***OFF (arrêt)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

REMARQUE : *si l'horloge est en mode d'arrêt vous ne pourrez pas utiliser la fonction Delay Start (démarrage retardé).*



Utiliser la conversion Auto Recipe™

Pour la cuisson à convexion, la fonction de conversion Auto Recipe™ convertira automatiquement les températures de cuisson régulières par la température de cuisson à convexion.

L'affichage indiquera la température convertie (réduite) actuelle. Par exemple, si vous entrez une température de recette régulière de 177° C (350° F) et si vous enfoncez la touche ***START (démarrer)****, l'affichage indique* ***CON*** *et la température convertie est de 163° C (325° F).*

REMARQUE : *cette fonction ne convertit que les températures de cuisson, non les durées de cuisson. Quand vous utilisez la rôtisserie par convection, la température du four ne se convertit pas automatiquement.*

Pour arrêter cette fonction :

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)***. L'affichage indiquera ***CON ON (continu en marche)***. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)***. L'affichage indiquera ***CON OFF (arrêt continu)***.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

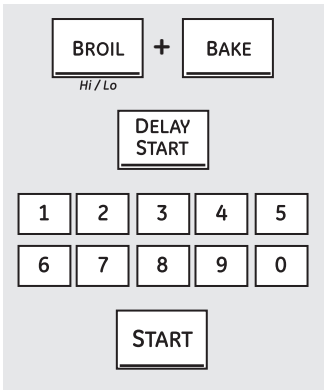
Pour activer cette fonction, répétez les étapes 1 à 3 précédentes, mais enfoncez la touche ***START (démarrer)*** lorsque ***CON ON (continu en marche)*** s'affiche.

Utiliser la fonction Sabbath.

(Conçue pour le Sabbath et les Grandes Fêtes juives.)

La fonction Sabbath peut servir seulement sous cuire/rôtir. Elle ne peut servir pour la convexion, gril, autonettoyage ou démarrage retardé.

***REMARQUE :** la lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte s'ouvre et s'éteint lorsqu'elle se ferme. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section Remplacer la lumière du four. Sur les modèles à commutateur sur le panneau de contrôle, la lumière du four peut être allumée et laissée allumée.*



Lorsque l'affichage indique ⊃ le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique ⊃ ⊂ le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir de manière régulière

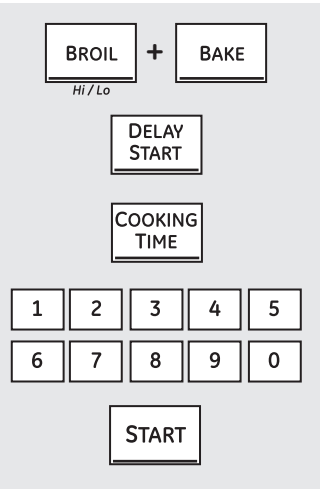
Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

1. Enfoncez et tenez enfoncées les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson) en même temps*** jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.

   REMARQUE : si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** et recommencez.
2. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH*** s'affiche.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)*** et ⊃ s'affiche.
4. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***. Aucun signal donné.
5. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue entre 77° C et 288° C (170° F et 550° F). Aucun signal ou température affiché.
6. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.
7. Après une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 4.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)*** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

REMARQUE : les touches ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** et ***COOKING TIME (temps de cuisson)*** fonctionneront durant la fonction Sabbath.



Lorsque l'affichage indique ⊃ le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique ⊃ ⊂ le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler cuire/rôtir à minuterie – démarrage immédiat et arrêt automatique

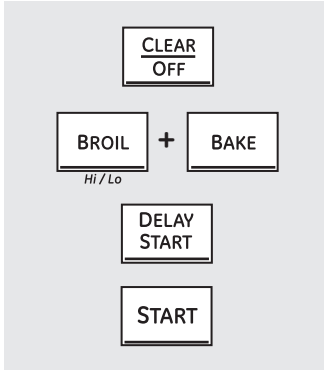
Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

1. Enfoncez et tenez enfoncées les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson) en même temps*** jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.

   REMARQUE : si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** et recommencez.
2. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH*** s'affiche.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)*** et ⊃ s'affiche.
4. Enfoncez la touche ***COOKING TIME (temps de cuisson)***.
5. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. Le temps de cuisson entré s'affichera.
6. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.
7. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***. Aucun signal donné.
8. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue. Aucun signal ou température affiché.
9. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.
10. Après une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 7.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)*** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

À la fin de la cuisson, l'affichage changera de ⊃ ⊂ à ⊃ et ***0:00*** apparaîtra, indiquant que le four est éteint, mais encore réglé à Sabbath. Retirez les aliments.



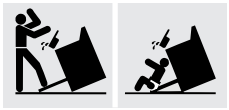
Comment quitter la fonction Sabbath

1. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***.
2. Si le four fonctionne, attendez pendant une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.
3. Enfoncez et tenez enfoncées les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson) en même temps*** jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
4. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** jusqu'à ce que ***12 shdn (arrêt 12)*** ou ***no shdn (aucun arrêt)*** s'affiche.
5. Choisissez ***12 shdn***, indiquant que le four s'éteindra automatiquement après 12 heures ou ***no shdn (aucun arrêt)***, indiquant que le four ne s'éteindra pas automatiquement après 12 heures.
6. Enfoncez la touche ***START (démarrer)*** lorsque l'option que vous désirez s'affiche (***12 shdn*** ou ***no shdn***).

REMARQUE : s'il y a une panne de courant tandis que le four est sous la fonction Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint même au retour du courant. Le contrôle du four doit être réinitialisé.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que toutes les surfaces sont fraîches avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



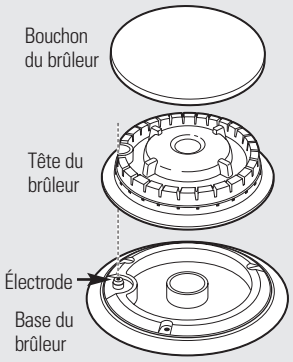
Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé correctement lorsque la cuisinière est replacée. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et il pourrait y avoir des blessures.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

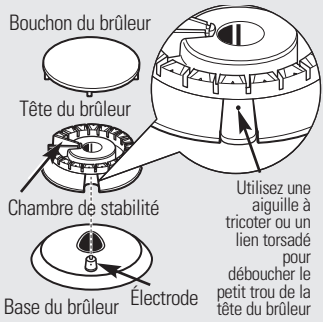
Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouvel appareil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

REMARQUE : *l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.*



Assurez-vous de bien positionner le trou de la tête du brûleur sur l'électrode et de bien insérer la tête du brûleur à l'intérieur de la base du brûleur. Un petit espace entre la base et la tête est normal.



Assurez-vous de bien positionner le trou de la tête du brûleur sur l'électrode. Le bouchon du brûleur a trois ou quatre taquets. Pour remettre en place le bouchon, assurez-vous qu'aucun de ces taquets ne repose dans la chambre de stabilité.

MISE EN GARDE : *NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BRÛLEUR SANS QUE TOUTES LES PIÈCES SOIENT EN PLACE.*

Bouchons et têtes de brûleurs

Les assemblages de brûleurs doivent être lavés régulièrement et, bien sûr, après tout déversement.

Éteignez tous les contrôles avant de retirer les pièces du brûleur.

Les grilles du brûleur, les têtes et les bouchons du brûleur se retirent pour faciliter le nettoyage.

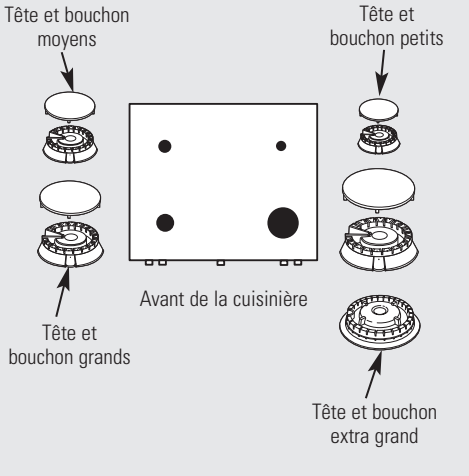
L'électrode de l'allumeur d'étincelle est exposée au-delà de la surface de la base du brûleur. En nettoyant la surface de cuisson, attention de ne pas prendre l'électrode de l'allumer avec votre chiffon de nettoyage. Cela pourrait provoquer des dommages à l'allumeur. ***Pour éviter de coincer un chiffon sur l'allumeur d'étincelle, laissez les têtes du brûleur en place en nettoyant la surface de cuisson.***

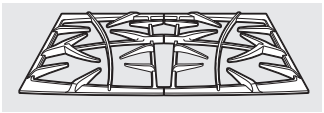
Attention de ne pas pousser les contrôles de la surface de cuisson en nettoyant la surface. Un choc électrique pourrait en découler ce qui vous ferait peut-être renverser des casseroles chaudes.

Lavez les pièces du brûleur avec un nettoyant non abrasif tout usage et de l'eau chaude. Faites tremper les saletés rebelles. Essuyez-les avec un chiffon—ne remontez pas avec des pièces humides.

Pour remonter, replacez d'abord la tête du brûleur, puis le bouchon du brûleur et enfin la grille.

Assurez-vous que les têtes et les bouchons soient remis au bon endroit. Il y a une petite, une moyenne et une grande et une extra grande tête et un petit, un moyen, un grand et un extra grand bouchon de brûleur.





Grilles du brûleur

Les grilles du brûleur en émail de porcelaine doivent être lavées régulièrement et, bien sûr, après tout déversement.

Les grilles se lavent soit dans le lave-vaisselle soit dans de l'eau savonneuse puis rincées à l'eau propre. Vous pouvez aussi utiliser des nettoyants abrasifs et des tampons à récurer pour nettoyer les grilles du brûleur et la grille d'évent. Essuyez les grilles avec un chiffon—ne les replacez pas sur une surface de cuisson si elles sont humides.

Pour retirer les aliments cuits, placez-les dans un contenant couvert. Ajoutez 59mL (1/4 de tasse) d'ammoniaque et laissez tremper pendant plusieurs heures ou pour la nuit. Lavez, rincez et asséchez bien.

Bien que les grilles soient durables, elles perdront leur éclat graduellement peu importe leur entretien. Ceci est causé par leur exposition continue à de hautes températures.

Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant longtemps sans qu'il n'y ait une casserole sur la grille. Le fini pourrait s'écailler sans casserole pour absorber la chaleur.

Après le nettoyage, replacez les grilles latérales pour que les rallonges centrales soient orientées vers le centre de la surface de cuisson. Assurez-vous que les grilles soient bien placées sur les brûleurs et qu'elles soient stables et à niveau.

Pieds de grille de caoutchouc

Pour la stabilité, les pieds du brûleur de votre surface de cuisson sont recouverts de caoutchouc. Si ces pieds sont endommagés ou perdus, remplacez-les immédiatement.

Pour commander des pieds de grille de caoutchouc de rechange, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 800.661.1616

Pieds de grille en caoutchouc . . . . . .#WB02T10101

Surface de cuisson

Pour éviter d'endommager la surface en email vitrifié de la surface de cuisson et pour l'empêcher de perdre son brillant, nettoyez immédiatement tout débordement. Les aliments qui sont très acides (tomates, choucroute, jus de fruits, etc.) ou les aliments qui sont très sucrés peuvent causer des taches mates, si on les laisse reposer.

Quand la surface a refroidi, lavez-la et rincez-la. Pour d'autres taches comme les taches de gras, etc., lavez à l'eau savonneuse quand la surface a refroidi. Rinces ensuite et polissez avec un linge sec.

REMARQUE : *ne rangez jamais de matières inflammables dans un four, un tiroir ou près de la surface de cuisson. Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou d'autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.*

REMARQUE : *ne soulevez jamais la surface de cuisson. Si vous soulevez la surface de cuisson, vous risquez d'endommager votre cuisinière et de la faire mal fonctionner.*

REMARQUE : *pour les surfaces de cuisson en acier inoxydable, consultez la section des surfaces en acier inoxydable.*

Boutons de contrôle

Les boutons de contrôle se retirent pour faciliter le nettoyage.

Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter que les boutons sont en position ***OFF (ARRÊT)***.

Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons soit sec avant de les replacer.

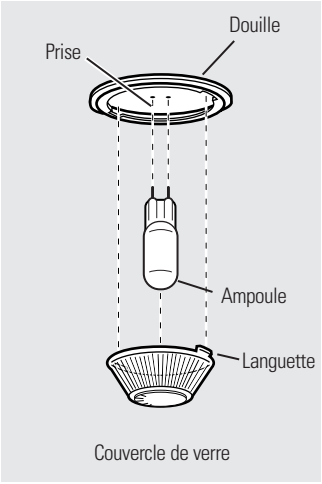
En remplaçant les boutons, vérifiez la position ***OFF (ARRÊT)*** pour assurer le bon placement.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Grilles de four

Toutes les grilles de four se nettoient à la main avec un nettoyeur abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et asséchez avec un chiffon propre. Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage, mais elles perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser.

Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d'huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le four.



Ampoules de four

REMARQUE : *le couvercle de verre doit être retiré seulement lorsqu'il est froid. Des gants de latex peuvent offrir une meilleure prise.*

MISE EN GARDE : *avant de remplacer l'ampoule du four, coupez le courant au four à la boîte principale de fusibles ou de disjoncteur.*

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.

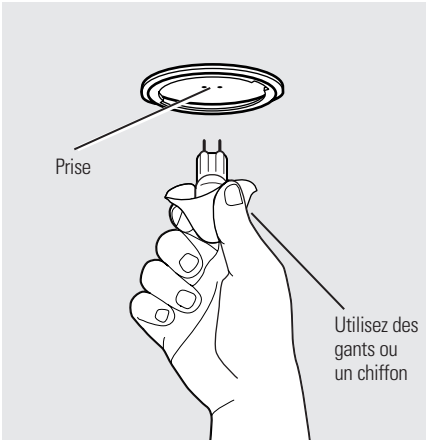
Pour votre sécurité, ne manipulez pas d'ampoule chaude à mains nues ou avec un chiffon humide.

Pour retirer :

1. Tournez le couvercle de verre dans le sens antihoraire de 1/4 de tour jusqu'à ce que les languettes du couvercle de verre dépassent les rainures de la douille.
2. Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule en tirant pour la sortir.

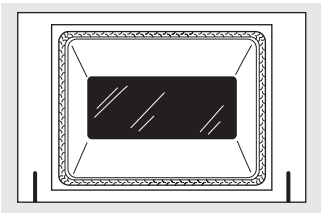
Pour remplacer :

1. Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 130 volts sans dépasser 50 watts.
2. Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à doigts nus.



3. Poussez l'ampoule dans la prise jusqu'au bout.
4. Placez les languettes du couvercle de verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle de verre dans le sens horaire de 1/4 tour pour engager.

   Pour un meilleur éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle vitré à l'aide d'un chiffon humide. Ceci se fait à four bien froid.
5. Remettez l'alimentation électrique à la cuisinière.



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche, est endommagé de quelque façon ou a été déplacé sur la porte, vous devriez le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des évents.
- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyant doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

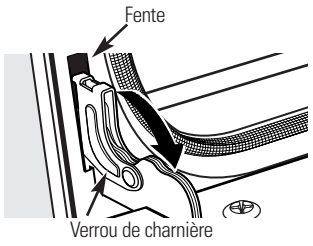
Retrait de la porte du four

La porte est très lourde. Attention en retirant et soulevant la porte.

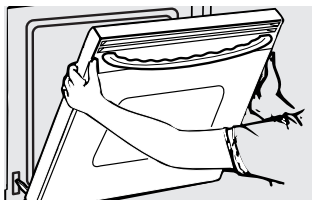
Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Poussez les verrous de la charnière vers le bas vers le cadre de porte, jusqu'à la position déverrouillée. Un outil, comme un petit tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
4. Fermez la porte à la position de retrait de la porte, soit à moitié chemin entre la position d'arrêt de gril et la position entièrement ouverte.
5. Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente.



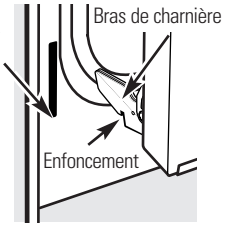
Tirez les verrous de la charnière vers le bas pour déverrouiller.



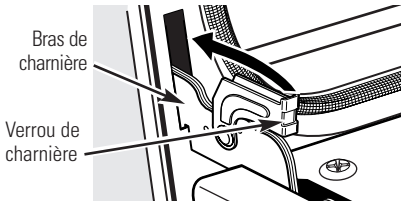
Position de retrait

Pour replacer la porte :

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
2. Avec la porte au même angle que la position de retrait, placez l'enfoncement du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être bien installée dans le bas de la fente.



3. Ouvrez entièrement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, l'enfoncement ne s'installe pas correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez le verrou de la charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.



Poussez les verrous de la charnière vers le haut pour verrouiller.

5. Fermez la porte du four.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes incluent le dessus et les côtés de la porte, le dessus du panneau de contrôle et l'avant du tiroir. Nettoyez-les avec du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau.

N'utilisez pas de nettoyant de four commercial, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur aucune surface peinte.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Surfaces d'acier inoxydable *(sur certaines modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersge.ca

Panneau de contrôle

Si vous le désirez, vous pouvez désactiver les touches tactiles avant le nettoyage.

Reportez-vous à la section *Verrouillage de la cuisinière*.

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

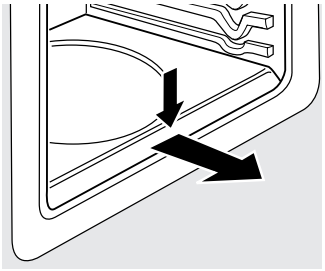
Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre.

Retirez les saletés plus importantes avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez aucun abrasif de quelque type que ce soit.

Réactivez les touches tactiles après le nettoyage.

Élément chauffant du four

Ne nettoyez pas l'élément du gril. Toute saleté brûlera lorsque l'élément sera chauffé.



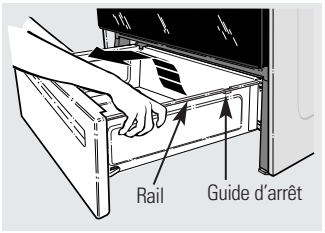
Poussez vers le bas et sortez.

Fond de four amovible

Pour retirer le fond du four et faciliter le nettoyage :

1. Retirez la porte du four en suivant les instructions de la section *Retrait de la porte du four.*
2. Poussez vers le bas et sortez le fond de four amovible.
3. Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.
4. En réinstallant le fond du four, assurez-vous de le faire glisser jusqu'à l'arrière du four.

IMPORTANT : replacez toujours le fond de four amovible avant de l'utiliser à nouveau.



Retrait du tiroir de rangement

Pour retirer le tiroir :

1. Tirez le tiroir aussi loin que possible.
2. Soulevez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
3. Retirez le tiroir.

Pour replacer le tiroir :

1. Placez les rails du tiroir sur les guides.
2. Poussez le tiroir aussi loin que possible.
3. Soulevez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
4. Abaissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il ferme.

Avant d'appeler le service...

Conseils de dépannage
Gagner du temps et de l'argent ! Révisez les tableaux des pages suivantes d'abord et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.

Problème	Causes possibles	Action
Les flammes des brûleurs sont jaunes ou leurs extrémités sont jaunes	**La qualité de combustion des flammes du brûleur doit être déterminée visuellement.**	• Utilisez les illustrations plus bas pour déterminer si les flammes de vos brûleurs sont normales. Si les flammes ressemblent à ***A***, appelez le service. Les flammes normales devraient ressembler à ***B*** ou ***C***, selon le type de gaz utilisé. Avec le gaz PL, il est normal que les cônes extérieurs affichent des extrémités jaunes. ***A–Flammes jaunes*** *Appelez le service* ***B–Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs*** *Normal pour le gaz PL* ***C–Flammes bleu pâle*** *Normal pour le gaz naturel*
Boutons de contrôle ne tournent pas	**Le bouton n'est pas enfoncé.**	• Pour mettre à la position ***OFF (ARRÊT)***, enfoncez le bouton, puis tournez.
Les brûleurs ne s'allument pas	**La fonction Range Lock-Out (verrouillage de la cuisinière) est active.**	• Laissez refroidir la cuisinière et appuyez la touche ***RANGE LOCK-OUT*** (verrouillage de la cuisinière) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran indique ***LOC OFF*** (verrouillage arrêté).
	La fiche sur la cuisinière n'est pas insérée entièrement dans la prise électrique.	• Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas branchée ou en marche.	• Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les pièces du brûleur ne sont pas replacées correctement.	• Consultez la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière*.
La fonction de Verrouillage de la cuisinière est activée		• Si ***LOC ON*** s'affiche, le contrôle de la cuisinière est verrouillé. Éteignez cette fonction pour utiliser la cuisinière. Reportez-vous à la section *Verrouillage de la cuisinière*.
Le son de déclic de l'allumeur continue même après que le brûleur soit allumé	**Le bouton de contrôle est encore en position *LITE*.**	• Tournez le bouton hors de la position ***LITE*** au réglage désiré. • Éteignez le brûleur et rallumez-le. Si le son de déclic se poursuit, appelez le service.
Flammes du brûleur très larges ou jaunes	**Mauvais rapport d'air à gaz.**	• Si la cuisinière est branchée au gaz PL, vérifiez toutes les étapes dans les Instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
La lumière du four ne fonctionne pas	**L'ampoule est desserrée ou défectueuse.**	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur de la lumière est brisé.	• Appelez le service.
Le four ne fonctionne pas	**La fiche n'est pas entièrement insérée dans la prise de courant.**	• Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four*.

Avant d'appeler le service...

Conseils de dépannage

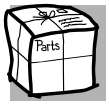
Problème	Causes possibles	Action
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas	**Les contrôles du four sont mal réglés.**	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four.*
	La position de la clayette est incorrecte ou la clayette n'est pas à niveau.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four.*
	On utilise la mauvaise taille de casserole.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four.*
	Le thermostat du four doit être ajusté.	• Reportez-vous à la section *Ajuster le thermostat du four – Faites-le vous-même !.*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Les contrôles du four sont mal réglés.**	• Assurez-vous d'enfoncer la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)***.
	La mauvaise position de clayette est utilisée.	• Reportez-vous au *Guide pour griller.*
	Batterie de cuisine ne convient pas pour griller.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	• Débranchez et retirez la sonde du four.
	À certains endroits, le courant (tension) peut être faible.	• Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. • Grillez pendant plus longtemps que la période recommandée dans le *Guide pour griller.*
La température de cuisson par convection est automatiquement réduire de 41° C (25° F)	**La fonction de conversion Auto Recipe™ est activée pour réduire automatiquement la température de cuisson normale des 41° C (25° F) pour la cuisson par convection**	• Consultez la Conversion Auto Recipe ™ dans la section de *Caractéristiques spéciales* pour de plus amples informations.
La température du four est trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four doit être ajusté.**	• Reportez-vous à la section *Ajuster le thermostat du four – Faites-le vous-même !.*
La porte du four est tordue	**La porte est hors de position.**	• Puisque la porte de four se retire, elle se déplace parfois durant l'installation. Retirez et replacez la porte du four. Reportez-vous à la section *Retrait de la porte du four.*
Le tiroir de rangement est tordu	**Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.**	• Replacez le tiroir. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.*
Le tiroir de rangement ne se ferme pas	**Le cordon peut obstruer le tiroir dans la partie inférieure arrière de la cuisinière.**	• Replacez le tiroir et le cordon. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.*
	Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	• Replacez le tiroir. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.*

Problème	Causes possibles	Action
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	**La fiche n'est pas insérée entièrement dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de la fiche soit branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section *Utiliser l'horloge et la minuterie*.
Le four ne s'autonettoie pas	**Un brûleur de surface est en marche.**	• Éteignez les brûleurs de surface.
	La température du four est trop élevée pour régler à l'autonettoyage.	• Laissez la cuisinière refroidir et réglez les contrôles.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant*.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	• Retirez la sonde du four.
Son de craquement ou de pétarade	**Ceci est le son de métal qui chauffe et refroidit durant la cuisson et le nettoyage.**	• C'est normal.
Fumée excessive durant un cycle de nettoyage	**Saleté excessive.**	• Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée. Attendez que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteigne. Essuyez le surplus de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage	**La température du four est trop élevée.**	• Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	**Les contrôles du four sont mal réglés.**	• Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant*.
	Le four était très sale.	• Essuyez tout déversement important avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales doivent souvent être nettoyés à nouveau et pendant plus longtemps.
LOCKED (verrouillé) clignote à l'afficheur	**Le cycle d'autonettoyage a été choisi, mais la porte n'est pas fermée.**	• Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner	**La porte du four est verrouillée par la température à l'intérieur du four n'est pas encore passée sous la température de verrouillage.**	• Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Laissez le four refroidir.
« F—et un nombre ou lettre » clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Remettez le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	• Coupez le courant à la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis remettez le courant. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service.

Avant d'appeler le service...

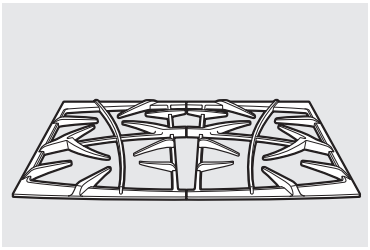
Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Action
Le contrôle signale après avoir entré la durée de cuisson ou l'heure de démarrage	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou de durée de nettoyage.**	• Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)*** et la température désirée ou la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage basse/std)*** et la durée de nettoyage voulue.
L'afficheur s'éteint	**Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur pourrait avoir été déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'horloge est en mode d'arrêt.	• Consultez la section *Fonctions spéciales de votre contrôle de four.*
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Réinitialisez l'horloge.
Incapable d'afficher « SF »	**Les touches de contrôle du four n'ont pas été enfoncées correctement.**	• Les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** doivent être enfoncées simultanément pendant 3 secondes.
« Probe » s'affiche	**Ceci est un rappel d'entrer une température de sonde après l'avoir branchée.**	• Entrez une température de sonde.
Panne de courant, horloge clignote	**Panne de courant ou surtension.**	• Réinitialisez l'horloge. Si vous utilisiez le four, vous devez la réinitialiser en enfonçant la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** puis en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson.
Vapeur de l'évent	**En utilisant la fonction convexion, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four. En augmentant le nombre de clayettes ou la quantité d'aliments à préparer, la quantité de vapeur visible augmentera.**	• C'est normal.
Une odeur de « brûlé » ou « d'huile » sort de l'évent	**Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.**	• Pour accélérer la procédure, réglez un cycle d'autonettoyage pendant au moins 3 heures. Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant.*
Forte odeur	**Une odeur d'isolant autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations.**	• C'est temporaire.
Bruit du ventilateur	**Un ventilateur de refroidissement ou un ventilateur de convexion (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche et s'éteindre automatiquement.**	• C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche et s'éteindra pour refroidir les pièces internes. Il pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint. Le ventilateur de convexion se mettra en marche et s'éteindra jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la porte soit ouverte.
Les grilles du four ont du mal à glisser	**Les grilles en porcelaine vitrifiée grise n'ont pas été bien nettoyées.**	• Mettez un petit montant d'huile végétale sur une serviette en papier et frottez les côtés des grilles du four avec cette serviette en papier. Ne pulvérisez jamais de Pam® ou d'autre lubrifiant.
L'écran indique LOC (verrouillage)	**La fonction Range Lock-Out (verrouillage de la cuisinière) est active.**	• Assurez-vous que les contrôles des brûleurs soient en position OFF (arrêt). Arrêtez cette fonction pour pour utiliser votre cuisinière. Consultez la section *Verrouillage de la cuisinière.*

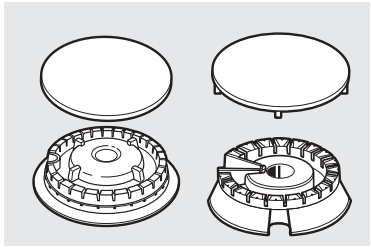


Vous cherchez quelque chose de plus ?

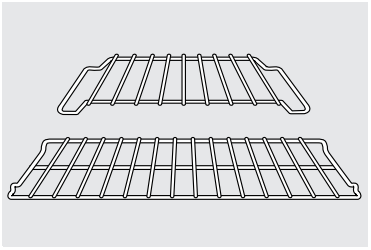
Vous pouvez trouver ces accessoires et beaucoup plus encore à ***www.electromenagersge.ca****, ou appelez* ***800.661.1616*** *(durant les heures normales de bureau). Ayez le numéro de modèle à portée de la main.*



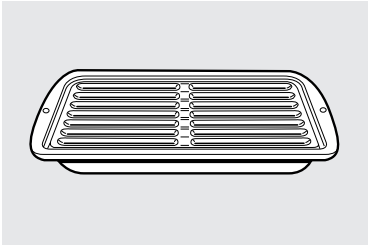
Grilles



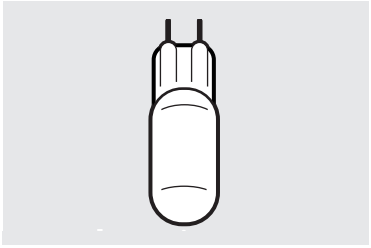
Bouchons et têtes de brûleurs de surface



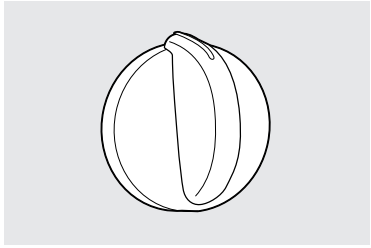
Grille



Lèchefrite



Ampoules



Boutons

Notes.

Garantie de cuisinière à deux combustibles GE.

Tous les services sous garantie sont fournis par nos centres de service ou un technicien de service autorisé à la clientèle. Pour le service, composez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici. La preuve de date d'achat original est nécessaire pour obtenir l'entretien et les réparations sous la garantie.

Pour la période de :	***Mabe remplacera :***
Un an *De la date de l'achat original*	***Toute pièce*** de la cuisinière qui connaît une défaillance suite à un défaut de matériau ou de fabrication. Durant cette ***année de garantie limitée,*** Mabe fournira aussi, ***sans frais***, tous les services à la maison et tous les frais de main d'oeuvre pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Les déplacements du service pour vous enseigner comment utiliser le produit.**
- **Mauvaise installation, livraison ou maintenance.**
- **Défaillance du produit suite à un abus, mauvaise utilisation ou utilisation à des fins autres que celles prévues ou utilisation commerciale.**
- **Remplacement des fusibles résidentielles ou réinitialisation des disjoncteurs.**
- **Dommages au produit suite à un accident, incendie, inondations ou force majeure.**
- **Dommages indirects ou consécutifs causés par des défauts possibles de l'appareil.**
- **Dommages après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

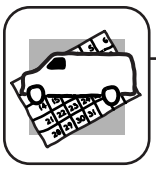
LE GARANT N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS.

Garant : MABE CANADA INC.

Soutien à la clientèle.

Site Web appareils électroménagers GE — ***www.electromenagersge.ca***

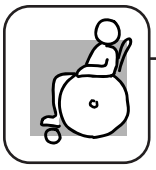
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations — ***1.800.561.3344***

Service de réparations GE est tout près de vous.

Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner au 1.800.561.3344.



Studio de conception réaliste

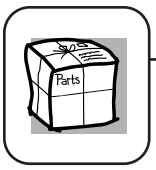
Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3

Prolongation de garantie — ***www.electromenagersge.ca***

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.800.461.3636.

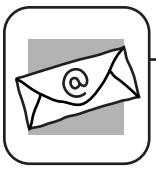


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails–numéro de téléphone compris–au
Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3

Inscrivez votre appareil électroménager — ***www.electromenagersge.ca***

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Imprimé aux États-Unis

Instrucciones de Seguridad 92–97

Instrucciones de Operación
Asado, Guía de asado 102
Auto-limpieza 113–114
Bloqueo de cocina 103
Calentamiento 111
Características especiales 115–117
Convección 106–110
Función Sabbath 118–119
Horneado o rostizado 101
Horneado y rostizado con temporizador 104
Horno 100–119
Leudar 111
Quemadores de superficie 98–99
Recipientes de cocción 99
Reloj y temporizador 103
Sonda 105
Termostato 112

Cuidados y limpieza
Cajón de almacenamiento 124
Cinta de embalaje 120
Elementos calentadores 124
Focos de luz 122
Panel de control 124
Parrillas 122
Perillas 121
Piso del horno 124
Puerta 123
Puerta del horno desmontable . 123
Rejillas de los quemadores 121
Superficies de acero inoxidable 124
Superficie del anafe 121
Superficies pintadas 123
Tapas y cabezales de los quemadores 120

Consejos para detección de problemas 125–128

Accesorios 133

Soporte al consumidor
Garantie 134
Registro del producto 131, 132
Soporte al consumidor 135

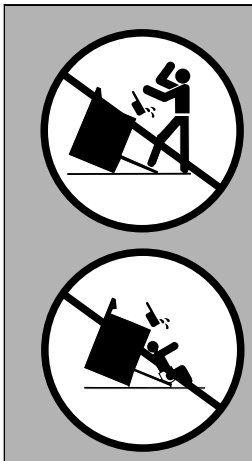
Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Modelo # _____

Serie # _____

Puede encontrarlos en una etiqueta ubicada detrás de la puerta del horno en el extremo izquierdo inferior del marco de la cocina.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

- ***TODAS LAS COCINAS PUEDEN VOLCARSE***
- ***PUEDEN PROVOCARSE LESIONES PERSONALES***
- ***INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURAS INCLUIDOS CON LA COCINA***
- ***VER INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN***

⚠ *ADVERTENCIA:* Si la información de este manual no se sigue al pie de la letra, puede ocasionarse un incendio o una explosión, generando daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

— No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.

— *QUÉ HACER SI HUELE GAS*

- **No trate de encender ningún artefacto.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico, ni utilice ningún teléfono en su edificio.**
- **Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

— La instalación y servicio técnico deben realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

GAS-FIRED
C UL US
LISTED

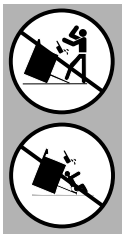
⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, la información de este manual debe seguirse al pie de la letra a fin de minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para prevenir daños, lesiones personales o la muerte.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

Todas las cocinas pueden volcarse y provocar lesiones.

Para evitar la volcadura accidental de la cocina, sujétela a la pared o piso mediante el dispositivo anti-volcaduras suministrado.



Si el dispositivo anti-volcaduras suministrado con la cocina no se adecua a esta aplicación, utilice el dispositivo anti-volcaduras universal WB2X7909.

Para verificar que el dispositivo esté instalado y sujeto correctamente, quite el cajón de almacenamiento e inspeccione la pata niveladora trasera. Verifique que calce bien en la ranura.

Si separa la cocina de la pared por alguna razón, asegúrese de que el dispositivo esté bien enganchado cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. Si no lo está, existe la posibilidad de que la cocina se vuelque y provoque lesiones si usted o un niño se paran, sientan o apoyan sobre una puerta abierta.

Tenga a bien consultar la información sobre el dispositivo anti-volcaduras de este manual. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La ley sobre aguas potables y tóxicos exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias que según el estado provoquen defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

Los artefactos de gas pueden provocar una exposición mínima a estas sustancias, a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, generados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles LP. Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azulina en lugar de amarilla, minimizarán una combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando una campana o ventilador.

La aislación de fibra de vidrio de los hornos auto-limpiantes emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando una campana o ventilador.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

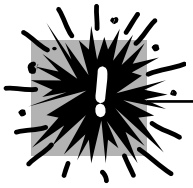
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usen artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Use este artefacto solo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual de Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desconecte la conexión eléctrica de la cocina desde el panel de distribución doméstica quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para una fácil referencia.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un artefacto esté en uso. Nunca debe permitirse que se sienten o se paren en cualquier parte de este artefacto.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de apagado del gas de la cocina y cómo apagarla cuando sea necesario.
- Haga que un técnico calificado instale su cocina y la conecte a tierra de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o reparación debe realizarla sólo un instalador de cocinas calificado o un técnico de servicio.
- Ubique el artefacto lejos de la circulación de la cocina y fuera de las ubicaciones con corriente de aire para evitar una pobre circulación de aire.
- Asegúrese de quitar de la cocina todos los materiales de empaque antes de ponerla en funcionamiento para evitar daños provocados por incendios o humo si el material de empaque se prendiera fuego.
- No deje niños solos o sin atención cuando una cocina está caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir graves quemaduras.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Asegúrese de que un técnico o instalador calificado ajuste su cocina correctamente al tipo de gas (natural o LP) que se utilizará. Su cocina puede convertirse para poder utilizarse con cualquier tipo de gas. Consulte las Instrucciones de instalación incluidas con la cocina.
- Enchufe su cocina solo en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios. No quite la pata de conexión a tierra redonda del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico hogareño, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazar un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente correctamente conectado a tierra de tres patas de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (EE. UU.) No utilice un cable de extensión con este artefacto.

⚠ ADVERTENCIA: *Un técnico calificado debe realizar estos ajustes de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requerimientos de la autoridad competente. No seguir estas instrucciones puede provocar lesiones graves y daños a la propiedad. La agencia calificada a cargo de este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.*

- Conserve la campana y filtros de grasa limpios para mantener una buena ventilación y para evitar incendios provocados por la grasa.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles u otras piezas de la cocina.
- Siempre mantenga repasadores, agarraderas y otras telas a una distancia prudencial de la cocina.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Siempre mantenga utensilios de madera y plástico y alimentos enlatados a una distancia prudencial de la cocina.
- Siempre mantenga las coberturas de pared combustibles, cortinas o persianas a una distancia prudencial de su cocina.
- No limpie la cocina con fluidos de limpieza inflamables o volátiles.
- Después de un uso prolongado de una cocina, pueden generarse temperaturas elevadas y muchos revestimientos de pisos no resisten esta clase de uso. Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo que no soporten esa clase de uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.
- Evite rayar el anafe con instrumentos filosos, o con anillos u otras joyas.
- No permita que nadie se suba, se pare o cuelgue de la puerta del horno, el cajón de almacenamiento o el anafe. Podrían dañar la cocina e incluso volcarla, provocando graves lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN: *Ciertos elementos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes ubicados por encima de una cocina o en el salpicadero de una cocina: los niños que se suban a la cocina para alcanzar elementos podrían resultar heridos.*

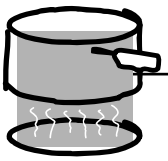
⚠ ADVERTENCIA: NUNCA use este artefacto como una estufa para calentar la habitación. Esa acción puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del anafe u horno.

- Para su seguridad, nunca utilice su artefacto para calentar la habitación.
- Los grandes rayones o impactos en las puertas de vidrio pueden romper o trizar el vidrio.
- No limpie la cocina cuando el artefacto esté en uso.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice este artefacto. Tenga cuidado cuando trate de alcanzar elementos almacenados en gabinetes ubicados sobre la cocina. El material inflamable puede incendiarse si entra en contacto directo con llamas o las superficies calientes del horno, lo que puede provocar quemaduras graves.
- No almacene materiales inflamables en el horno, el cajón de almacenamiento o cerca del anafe.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía.
- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una hornalla de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que se ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.

  La grasa en llamas fuera de una sartén puede apagarse cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.

  Las llamas dentro del horno pueden apagarse por completo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños puedan alcanzarlas.
- Nunca bloquee la ventilación (orificios de ventilación) de la cocina. Ofrece una entrada y salida de aire que resultan necesarias para que la cocina funcione de manera adecuada con una combustión correcta. Las aperturas de aire están ubicadas en la parte trasera del anafe, en las partes superiores e inferiores de la puerta de horno y en la parte inferior de la cocina bajo el cajón de almacenamiento o panel de protección.
- No levante el anafe. Levantar el anafe puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Utilice recipientes del tamaño adecuado; evite recipientes inestables o que se vuelcan con facilidad. Elija recipientes de cocción con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir las rejillas de los quemadores. Para evitar derrames, verifique que los recipientes de cocción sean lo suficientemente grandes para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará peligrosas acumulaciones de alimentos, ya que las salpicaduras y derrames que queden en la cocina pueden prenderse fuego. Utilice recipientes y manijas que puedan tomarse con facilidad y no se calienten.

- Siempre utilice la posición ***LITE*** (encender) cuando encienda los quemadores superiores y verifique que estos se hayan encendido.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin atención con configuraciones altas de llama. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador para que no se extienda más allá de los extremos de los recipientes de cocción. Una llama excesiva resulta peligrosa.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No acerque agarraderas a las llamas abiertas cuando levante recipientes de cocción. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Cuando utilice recipientes de vidrio, constate que estén diseñados para cocción sobre anafe.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, gire las manijas de los recipientes hacia el costado o parte trasera de la cocina sin extenderse sobre los quemadores adyacentes.
- Preste mucha atención a los alimentos que se estén friendo en una configuración de llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente, y préstele atención mientras se calienta.
- Si va a utilizar una combinación de aceites y grasas para freír, mézclelos antes de calentar porque las grasas se derriten lentamente.
- Utilice un termómetro para grasas cuando sea posible para evitar sobrecalentarla más allá del punto de ahumado.
- No manipule los quemadores sin contar con todas las partes en su lugar.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para poder freír alimentos de manera efectiva. Llenar demasiado los recipientes puede generar derrames cuando se agregan los alimentos.
- No flambee alimentos sobre el anafe. Si flambea alimentos bajo la campana, encienda la ventilación.
- No utilice un wok sobre la superficie de cocción si éste tiene un anillo de metal redondo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el recipiente. Este anillo absorbe mucho calor, lo que podría dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También puede hacer que el quemador funcione de una manera incorrecta. Esto puede generar un nivel de monóxido de carbono mayor del permitido por normas actuales, provocando un peligro para la salud.
- Los alimentos que vayan a freírse deben estar lo más secos posible. La escarcha en alimentos congelados o la humedad en alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente chisporrotee por los costados del recipiente.
- Nunca trate de trasladar un recipiente lleno de grasa caliente, especialmente una freidora. Espere a que la grasa se enfríe.
- No deje elementos plásticos sobre el anafe, porque pueden derretirse si se los deja muy cerca de la ventilación.
- Mantenga toda clase de elementos plásticos alejados de los quemadores de superficie.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles de todos los quemadores estén en la posición ***OFF*** (apagado) y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si la cocina está ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que podrían llegar a tocar los quemadores de superficie y generar un peligro de incendio.
- Si huele gas, corte la llave de paso de gas y llame a un técnico calificado. Nunca use fuego para localizar una pérdida.
- Siempre apague los controles de los quemadores de superficie antes de quitar los recipientes de cocción.
- No deje ningún recipiente sobre el anafe. El aire caliente de la ventilación puede prender fuego elementos inflamables y elevará la presión de recipientes cerrados, lo que podría hacer que explotaran.
- Cuando desactive el bloqueo de la cocina, verifique que los controles de superficie estén en la posición ***OFF*** (apagado). Esto impedirá la circulación de gas cuando se encienda la cocina.

COCINE CARNES ROJAS Y DE AVE POR COMPLETO…

(Cocine carnes rojas y de ave por completo: Carnes rojas hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

HORNO

Manténgase alejado de la cocina cuando abra la puerta del horno. El aire y el vapor calientes que salen de la cocina pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.

- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Mantenga las ventilaciones del horno sin obstrucciones.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si debe manipular las parrillas cuando están calientes, no permita que las agarraderas toquen los elementos calentadores.
- Cuando utilice bolsas de cocción o de rostizado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Para levantar alimentos pesados puede jalarse la parrilla hasta alcanzar la traba de detención. También es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No use el cajón para secar periódicos. Si se los calienta de más, pueden prenderse fuego.
- No use el horno para almacenar elementos. Los elementos guardados en el horno pueden prenderse fuego.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. Una instalación inadecuada del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- Asegúrese de que una asadera se encuentre en su lugar correcto a fin de reducir la posibilidad de incendios por grasa.
- Si llegara a tener un incendio por grasa en una asadera, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF*** y mantenga la puerta del horno cerrada para contener el incendio hasta que se apague.

HORNO AUTO-LIMPIANTE

No utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno. Los residuos de los limpiadores de horno dañarán la parte interna del artefacto cuando se utilice el ciclo auto-limpiante.

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para una buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- Antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza, quite las parrillas brillantes de color plata (en algunos modelos) y todos otros elementos de cocción.
- Las parrillas revestidas de porcelana gris (en algunos modelos) pueden limpiarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.
- Asegúrese de limpiar los derrames excesivos antes de iniciar la operación de auto-limpieza.
- Si el modo de auto-limpieza no funciona, apague el horno y desconecte el suministro de electricidad. Llame a un técnico calificado para solicitar el arreglo.
- Limpie solo las partes listadas en el Manual de Usuario.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cómo usar los quemadores de superficie a gas.

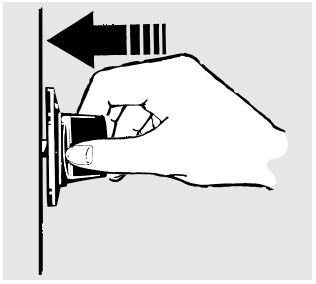
A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

Antes de encender un quemador a gas

- Constate que todas las rejillas del anafe estén en su lugar entes de encender un quemador.
- Asegúrese de desactivar la función de Bloqueo de Cocina antes de intentar encender los quemadores de superficie.

Después de encender un quemador a gas

- No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. La terminación de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y rejillas estén fríos antes de colocar las manos, una agarradera, paños de limpieza u otros materiales sobre ellos.



Presione la perilla de control hacia adentro y gírela a la posición LITE (encender).

Cómo encender un quemador de superficie a gas

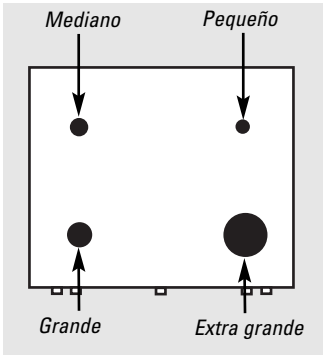
Presione la perilla de control hacia adentro y gírela a la posición ***LITE*** (encender).

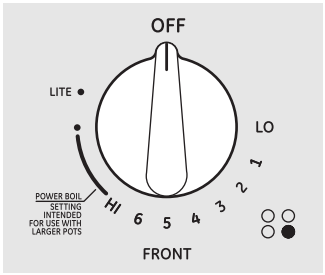
Escuchará un chasquido, el sonido del chispero eléctrico encendiendo el quemador.

Después de que se encienda la llama, gire la perilla para ajustar el tamaño de misma.

Si la perilla permanece en ***LITE***, seguirá haciendo "clic".

Cuando se gira un quemador a ***LITE***, todos los quemadores comienzan a chispear. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede generarse una descarga eléctrica, lo que puede provocar que usted tire recipientes de cocina calientes.





Sólo quemador extra grande

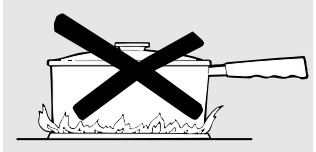
Quemadores a gas sellados

Su anafe cuenta con cuatro quemadores a gas sellados. Ofrecen comodidad, facilidad de limpieza y flexibilidad para utilizar en una amplia gama de aplicaciones de cocción.

El quemador más pequeño ubicado en la posición trasera derecha es el quemador para fuego lento. Este quemador puede girarse a ***LO*** (bajo) para una configuración de cocción a fuego muy lento. Ofrece un desempeño de cocción preciso para alimentos delicados tales como salsas o alimentos que requieren fuego bajo durante un período largo de cocción.

Los quemadores mediano (trasero izquierdo) y grande (frontal izquierdo) son los quemadores principales para la mayor parte de las cocciones. Estos quemadores de uso general pueden girarse de ***HI*** (alta) a ***LO*** (baja) para ajustarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra grande (frontal derecho) es el de mayor potencia. Al igual que los otros tres quemadores, puede girarse de ***HI*** (alta) a ***LO*** (baja) para una amplia gama de aplicaciones de cocción; sin embargo, este quemador está diseñado para llevar a hervor grandes cantidades de líquido. Cuenta con una configuración especial ***POWER BOIL™*** (súper hervor) diseñada para utilizarse con elementos de cocción de un diámetro de 10 pulgadas o más.



Cómo elegir el tamaño de la llama

Para un manejo seguro de los recipientes de cocción, nunca deje que las llamas se extiendan más allá de los lados de los recipientes.

Mire la llama, no la perilla, cuando reduzca el calor. El tamaño de la llama del quemador a gas debe ajustarse al recipiente que esté usando.

Las llamas superiores al fondo del recipiente de cocción no son útiles y sólo sirven para calentar la manija.

Recipientes de cocción del anafe

Aluminio: Se recomiendan recipientes de peso mediano porque se calientan con rapidez en forma pareja. La mayor parte de los alimentos se doran en forma pareja en una sartén de aluminio. Utilice cacerolas con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Hierro fundido: Si se calientan lentamente, la mayoría de las sartenes brindarán resultados satisfactorios.

Vajilla esmaltada: En ciertas condiciones, el esmalte de algunos recipientes puede derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de recipientes para los métodos de cocción.

Vidrio: Existen dos clases de recipientes de vidrio—los de que sólo pueden usarse en el horno y los que se utilizan en el anafe (cacerolas, cafeteras y teteras). El vidrio conduce el calor muy lentamente.

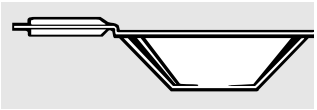
Vitro-cerámica resistente al calor: Puede utilizarse para cocción en el anafe u horno. Conduce el calor muy lentamente y también se enfría muy despacio. Verifique las instrucciones del fabricante de recipientes para asegurarse de que pueda utilizarse en cocinas a gas.

Acero inoxidable: Este metal solo tiene pobres propiedades de calentamiento y a menudo se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de metal combinado a menudo funcionan de manera satisfactoria si se utilizan con calor mediano como recomienda el fabricante.

Parrillas para anafes

No utilice parrillas para anafes en los quemadores a gas sellados. Si utiliza una parrilla para anafe en el quemador a gas sellado, provocará una combustión incompleta y podría generar exposición a niveles de monóxido de carbono superiores a las normas actuales permitidas.

Esto puede ser peligroso para su salud.

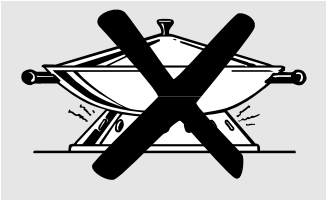


Utilice un wok de base plana.

Utilice el wok de esta manera

Le recomendamos usar un wok de base plana de 14 pulgadas (35,6 cm.) o menor. Asegúrese de que el wok quede plano sobre la rejilla. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local.

Sólo debe utilizarse un wok de base plana.



No utilice un wok de base plana sobre un anillo de soporte. Colocar el anillo sobre un quemador o rejilla puede hacer que el quemador funcione de manera inadecuada, generado niveles de monóxido de carbono superiores a las normas permitidas. Esto puede ser peligroso para su salud.

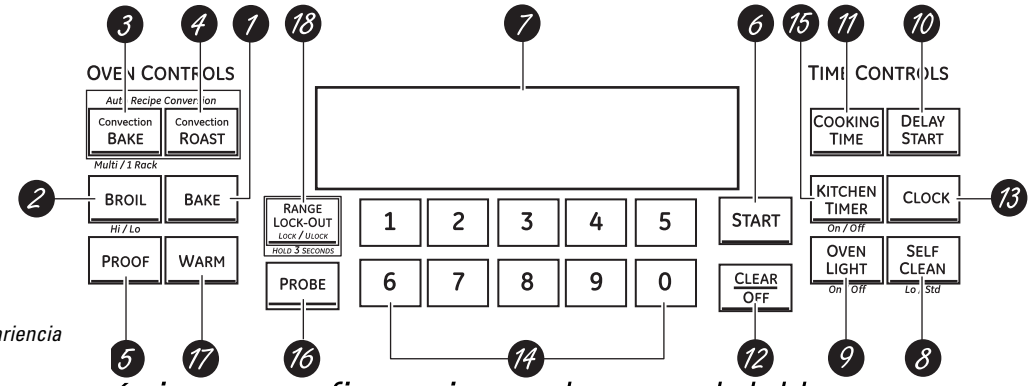
En caso de corte de energía

Si ocurriera un corte de energía, usted puede encender los quemadores de superficie a gas con un fósforo. Acerque un fósforo encendido al quemador, luego presione hacia adentro la perilla de control y gire a la posición ***LITE*** (encender). Tenga mucho cuidado al encender los quemadores de esta manera. Los quemadores de superficie que se estén utilizando mientras ocurre un corte de energía seguirán funcionando normalmente.

NOTA: *Si el bloqueo de cocina estaba activado en el momento del corte de energía, los quemadores no podrán encenderse.*

Cómo usar los controles del horno.

(A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.)



Las características y apariencia pueden variar.

Características y configuraciones de control del horno, reloj y temporizador

1. *Almohadilla BAKE (hornear)*
Presione esta almohadilla para seleccionar la función bake (hornear).

2. *Almohadilla BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*
Presione esta almohadilla para seleccionar la función broil (asar).

3. *Almohadilla CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (horneado por convección en 1 o varias parrillas)*
Presione para seleccionar horneado con la función convección.

4. *Almohadilla CONVECTION ROAST (rostizado por convección)*
Presione para seleccionar rostizado con la función convección.

5. *Almohadilla PROOF (leudar)*
Presione para seleccionar un medio caliente útil para leudar productos con levadura.

6. *Almohadilla START (inicio)*
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza.

7. *Pantalla*
Muestra la hora, la temperatura del horno, si el horno se encuentra en los modos bake (hornear), broil (asar) o self-cleaning (auto-limpiante) y los tiempos establecidos para las operaciones con temporizador y horno automático; también mostrará si la cocina está bloqueada.

Si "F-y un número o letra" destellan en la pantalla y el control del horno hace una señal, esto indica un código de error de función.
Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)****. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. Si se repite el código de error de función, desconecte la energía del horno y llame al servicio de reparación.*

Si su horno fue configurado para una operación de horno con temporizador y ocurrió un corte de energía eléctrica, *el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse.*

La hora destellará en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía.

8. *Almohadilla SELF CLEAN LO/STD (auto-limpieza baja/estándar)*
Presione esta almohadilla para seleccionar la función auto-limpieza. Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpiante.*

9. *Almohadilla OVEN LIGHT ON/OFF (luz de horno encendido/apagado)*
Toque esta almohadilla para apagar o encender la luz.

10. *Almohadilla DELAY START (inicio retardado)*
Utilícela junto a las almohadillas ***COOKING TIME (tiempo de cocción)*** o ***SELF CLEAN LO/STD (auto-limpieza baja/estándar)*** para configurar el inicio y apagado automático en el tiempo establecido.

11. *Almohadilla COOKING TIME (tiempo de cocción)*
Presione esta almohadilla y luego presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción que desea para sus alimentos. El horno se apagará cuando se haya terminado el tiempo de cocción.

12. *Almohadilla CLEAR/OFF (borrar/apagado)*
Presione para cancelar ***TODAS*** las operaciones del horno, con excepción del reloj, el temporizador y el bloqueo de cocina.

13. *Almohadilla CLOCK (reloj)*
Presione antes de configurar el reloj.

14. *Almohadillas numéricas*
Utilícelas para configurar cualquier función que requiera números, tales como hora, temporizador, temperatura del horno, temperatura interna de los alimentos, horario de inicio y tiempo de operación para horneado con temporizador y auto-limpieza.

15. *Almohadilla KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina encendido/apagado)*
Presione para seleccionar la característica temporizador.

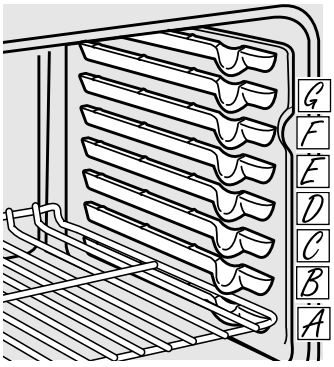
16. *Almohadilla PROBE (sonda)*
Presione cuando utilice la sonda para cocinar.

17. *Almohadilla WARM (calentar)*
Presione para mantener calientes los alimentos cocinados. Ver la sección *Cómo configurar el horno para mantener caliente*.

18. *Almohadilla RANGE LOCK-OUT (bloqueo de cocina)*
Presione y mantenga la almohadilla ***RANGE LOCK-OUT (bloqueo de cocina)*** durante 3 segundos para bloquear/desbloquear los quemadores de superficie, los quemadores del horno y panel de control para que no puedan activarse.

Cómo usar el horno.

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.



El horno tiene 7 parrillas en posición.

Antes de comenzar…

Las parrillas tiene topes, de modo que cuando se las coloca correctamente en los soportes se detendrán antes de salirse del todo, y no se volcarán.

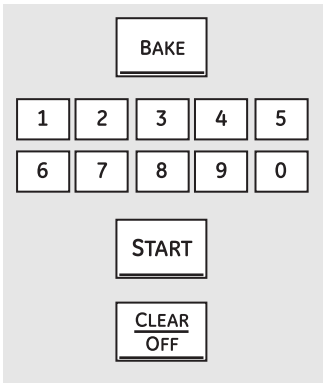
Cuando coloque o quite recipientes de cocción, tire de la parrilla hasta que se detenga.

El quemador para horneado se encuentra debajo del piso del horno. No coloque alimentos en el piso del horno.

Para quitar una parrilla, tire de ella, incline el extremo frontal hacia arriba y sáquela.

Para volver a colocar, deposite el extremo de la parrilla (traba de detención) sobre el soporte, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.

PRECAUCIÓN: *Cuando esté usando la parrilla en la posición más baja (A), necesitará tener cuidado cuando la quite. Recomendamos que deslice la parrilla varias pulgadas y luego, utilizando dos agarraderas, la quite sosteniendo ambos lados. La parrilla es baja y usted puede quemarse si coloca la mano en la mitad de la parrilla y tira hacia afuera. Tenga mucho cuidado de no quemarse la mano con la puerta cuando utilice la parrilla en la posición más baja (A).*



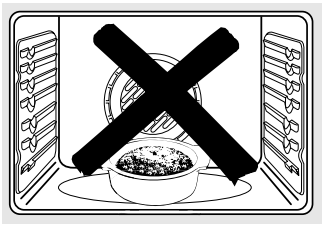
Cómo configurar el horno para horneado o rostizado

1. Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***.
2. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada.
3. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.
4. Verifique la cocción de los alimentos cuando haya alcanzado el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocínelos más si fuese necesario.
5. Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** cuando haya terminado la cocción.

NOTA: *Automáticamente se encenderá y apagará un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.*

Posición de las parrillas	Tipo de alimentos
Pasteles congelados (sobre una plancha para galletas)	C o D
Torta "Angel Food"	A
Tortas Bundt o de libra	B o C
Bizcochos, muffins, brownies Galletas, magdalenas, tortas rellenas, pasteles	C o D
Guisos	C o D
Pavo	A

Si va a hornear cuatro capas de torta al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla D. Distribuya las parrillas de modo que no queden directamente encima de las otras.



No coloque alimentos directamente sobre el piso del horno.

Precalentamiento y colocación de moldes

Precaliente del horno si así lo indica la receta. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, galletas, pastelitos y panes.

Para precalentar, configure el horno a la temperatura correcta. El control emitirá un pitido cuando el horno se haya precalentado y la pantalla mostrará la temperatura configurada. Esto tomará aproximadamente 15–20 minutos.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1″ (2,5 cm) a 1½″ (3,8 cm).

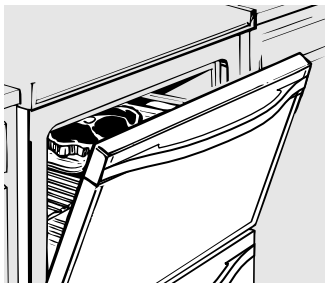
Papel de aluminio

No utilice papel de aluminio en el piso del horno.

Nunca cubra una parrilla por completo con papel de aluminio. Esto interrumpirá la circulación de calor y provocará un horneado incompleto.

Puede utilizarse una lámina de papel de aluminio más pequeña para retener los derrames colocándola en una parrilla más baja varias pulgadas debajo de los alimentos.

Cómo usar el horno.



Si su cocina está conectada a 208 voltios, los filetes jugosos pueden asarse precalentando el asador y colocando la parrilla del horno en una posición más elevada.

Cómo configurar el horno para asar

Deje la puerta abierta en la posición de detención de asado. La puerta queda abierta por sí sola, sin embargo se mantiene la temperatura adecuada en el horno.

IMPORTANTE: *Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.*

NOTA: *Los alimentos pueden cocinarse con la puerta cerrada, pero pueden no dorarse tan bien porque el elemento calentador del horno se encenderá y apagará.*

1. Coloque la carne o pescado sobre la rejilla dentro de la asadera.
2. Siga las posiciones de las parrillas sugeridas en la *Guía de asado*.
3. Presione la almohadilla ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** una vez para configurar ***HI Broil (Asar alto)***.

   Para cambiar a ***LO Broil (asar bajo)***, presione la almohadilla ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** de nuevo.

Utilice ***LO Broil (asar bajo)*** para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos de más.

4. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.
5. Cuando haya finalizado de asar, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***.

NOTA: *No se podrá asar si la sonda se encuentra enchufada.*

Guía de asado

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.

† *El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma "la carne vacuna jugosa es muy popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F (60°C) algunos organismos que provocan intoxicación pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985).*

Alimento	Cantidad y/o Grosor	Posicion de la Parrilla	Primer Lado Tiempo (min.)	Segundo Lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne picada	1/2" a 3/4" (1,3 cm a 1,9 cm) de ancho	D	13	8	Distribúyalas en forma uniforme
Bistec					
Jugoso†	3/4" a 1"	F	6	4	Es difícil cocinar jugosos los filetes de menos de 3/4" (1,9 cm). Retire la grasa.
Medio	(1,9 cm a 2,5 cm) de ancho	E	8	6	
Bien cocido	1 a 1½ lbs. (0,45 kg a 0,68 kg)	E	10	8	
Jugoso†	1 1/2" (3,8 cm) de ancho	E	15	10	
Medio	2 a 2½ lbs. (0,91 kg a 1,13 kg)	E	15	15	
Bien cocido		D	20	20	
Pollo	1 entero trozado 2 a 2½ lbs. (0,91 kg a 1,13 kg) a lo largo	C	25	25	Pinte cada lado con manteca derretida. Ase primero el lado de la piel hacia abajo.
	Pechuga	C	25	15	
Productos de panadería					Distribuya uniformemente.
Pan (tostado)	2 a 4 rebanadas	F	3	1	Coloque los muffins ingleses con el lado cortado hacia arriba y pinte con manteca si lo desea.
Muffins ingleses	2 (cortados)	F	3-4		
Colas de langosta	2–4	C	18–20	No dar vuelta	Realice un corte a lo largo. Ábrala. Pinte con manteca derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción.
Filetes de pescado	1 lb. (0,45 kg) (1/4" a 1/2" [0,6 cm a 1,3 cm] de grosor)	E	6	6	Dé vuelta con cuidado. Pintar con limón y manteca antes y durante la cocción si lo desea.
Salmón					
Bistec	2 (1" [2,5 cm] de grosor)	E	10	5	Gire con cuidado. No gire el lado de la piel hacia abajo.
Filete	2 (1/2" a 3/4" [1,3 cm a 1,9 cm] de grosor)	E	15		
Tajadas de jamón (precocidas)	1/2" (1,3 cm) de grosor	D	8	5	
	1" (2,5 cm) de grosor	D	8	8	
Costillitas de cerdo	2 (1/2" [1,3 cm] de grosor)	D	10	10	Retire la grasa.
Bien cocidas	2 (1" [2,5 cm] de grosor) 1 lb. (0,45 kg)	D	15	5	
Costillitas de cordero					
Medio	2 (1" [2,5 cm] de grosor)	E	7	4	Retire la grasa.
Bien cocidas	alrededor de 10 a 12 oz. (283g a 340g)	E	10	9	
Medio	2 (1½" [3,8 cm] de grosor)	E	9	6	
Bien cocidas	alrededor de 1 lb. (0,45 kg)	E	14	10	

Cómo usar el reloj, el temporizador y bloqueo de la cocina.

ge.com

CLOCK

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

Cómo configurar el reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen adecuadamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de auto-limpieza.

1. Presione la almohadilla ***CLOCK (reloj)***.
2. Presione las almohadillas numéricas.
3. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

KITCHEN TIMER
On / Off

El temporizador sólo marca minutos.

El temporizador no controla las operaciones del horno. La configuración más alta del temporizador es 9 horas y 59 minutos.

Cómo configurar el temporizador

1. Presione la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina encendido/apagado).***
2. Toque las almohadillas numéricas hasta que aparezca el tiempo que desea en la pantalla. Por ejemplo, para configurar 2 horas y 45 minutos, presione ***2***, ***4*** y ***5*** en ese orden. Si comete un error, presione la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina encendido/apagado)*** y comience de nuevo.
3. Presione la almohadilla ***START (inicio).***

*Después de presionar la almohadilla **START (inicio)**, **SET** desaparece; esto le indica que hay una cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambia hasta que haya pasado un minuto. Los segundos no podrán verse en la pantalla hasta la cuenta regresiva del último minuto.*

4. Cuando el temporizador alcanza ***:00***, el control sonará 3 veces seguido de un pitido cada 6 segundos hasta que se presione la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina encendido/apagado).***

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos incluidos en Características especiales de la sección Control del horno bajo "Tonos al finalizar un ciclo temporizado".

Cómo reconfigurar el temporizador

Si la pantalla todavía muestra el tiempo restante, usted puede cambiarlo presionando la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina encendido/apagado)***, luego presione las almohadillas numéricas hasta que el tiempo que desee aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no aparece en la pantalla (en la pantalla aparecen el reloj, el inicio retardado y el tiempo de cocción), éste aparecerá presionando la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina encendido/apagado)*** y luego presionando las almohadillas numéricas para ingresar el tiempo que desee.

Cómo cancelar el temporizador

Presione la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina encendido/apagado)*** dos veces.

RANGE LOCK-OUT
Lock / Ulock
Hold 3 Seconds

Bloqueo de la cocina *(en algunos modelos)*

El control permite el bloqueo de los quemadores de superficie, quemadores del horno y panel de control para que no puedan activarse.

Para bloquear/desbloquear los controles:

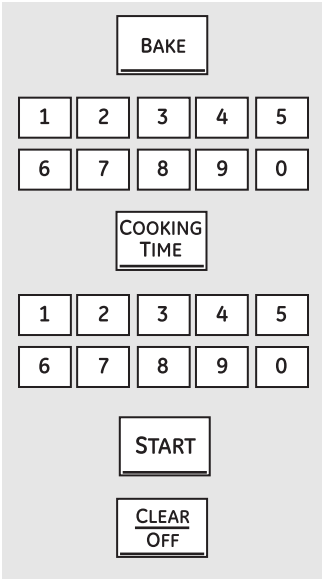
1. Apague todos los quemadores de superficie.
2. Presione y sostenga la almohadilla ***RANGE LOCK-OUT (bloqueo de cocina)*** durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***LOC ON (bloqueo activado)***.
3. Para destrabar el control, presione y sostenga la almohadilla ***RANGE LOCK-OUT (bloqueo de cocina)*** durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***LOC OFF (bloqueo desactivado)***.

Cuando esta característica está activada y se presionan las almohadillas, el control emitirá un pitido y la pantalla mostrará ***LOC ON (bloqueo activado)***.

- *El modo de bloqueo de control afecta a todos los controles. Cuando esta característica está activada, no funcionará ningún control.*
- *El ajuste quedará en la memoria después de un corte de energía.*

Cómo utilizar las características de horneado y rostizado con temporizador.

NOTA: *Los alimentos que se echan a perder con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente del foco puede acelerar el crecimiento de bacterias.*



Cómo configurar un inicio inmediato y un apagado automático

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

1. Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***.
2. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada.
3. Presione la almohadilla ***COOKING TIME (tiempo de cocción)***.

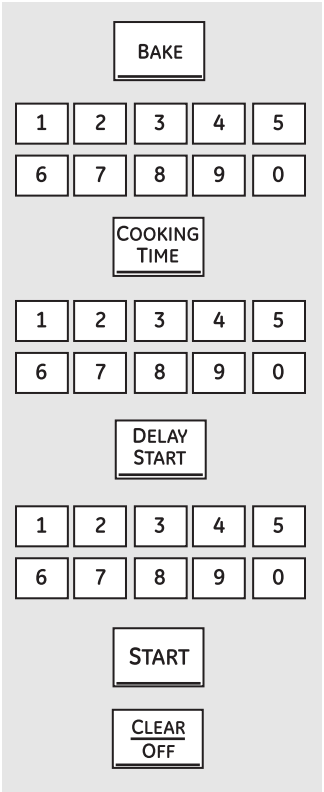
NOTA: *Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.*

4. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada. Podrán verse en la pantalla la temperatura del horno y el tiempo de cocción ingresados.
5. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

La pantalla mostrará la nueva temperatura (comenzando a 100ºF [38ºC]) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza los 100ºF (38ºC).

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Ver la sección *Cómo configurar el horno para calentar*.

6. Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** para borrar la pantalla.



Cómo configurar un inicio retardado y un apagado automático

Usted puede configurar el horno para que efectúe un inicio retardado, cocine durante un tiempo determinado y luego se apague de manera automática.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

1. Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***.
2. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada.
3. Presione la almohadilla ***COOKING TIME (tiempo de cocción)***.

NOTA: *Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.*

4. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada.
5. Presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)***.
6. Presione las almohadillas numéricas para configurar la hora en que desea que el horno se encienda y comience la cocción.
7. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

NOTA: *Sonará un tono de atención si usted está utilizando horneado con temporizador y no presiona la almohadilla* ***START (inicio)*** *de después de ingresar la temperatura de horneado.*

Si desea verificar los horarios que ha configurado, presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)*** para controlar la hora de inicio configurada o presione la almohadilla ***COOKING TIME (tiempo de cocción)*** para verificar la extensión de cocción que ha configurado.

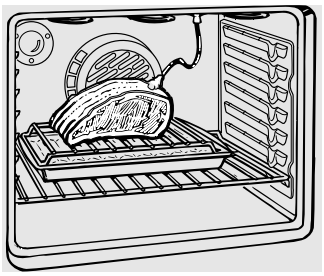
Cuando se enciende el horno en el horario que ha configurado, la pantalla mostrará la nueva temperatura (comenzando a 100ºF [38ºC]) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza los 100ºF (38ºC).

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Ver la sección *Cómo configurar el horno para calentar*.

8. Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** para borrar la pantalla.

Cómo usar la sonda.

En muchos alimentos, especialmente asados y carnes de ave, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba para verificar el grado de cocción. Mediante la sonda de temperatura se evita tener que adivinar el grado de cocción y se logra el punto de cocción exacto.

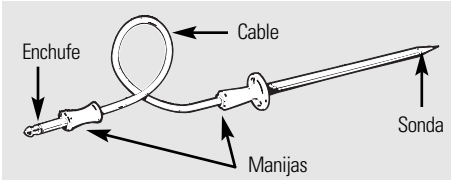


La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la salida del horno.

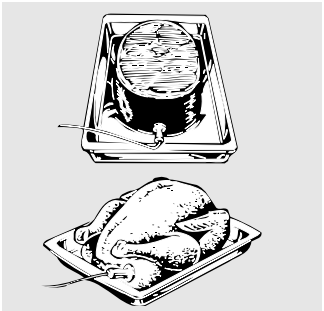
El uso de sondas distintas a las otorgadas con este producto puede provocarles daños a las mismas o al control del horno.

Utilice las manijas de la sonda y el enchufe cuando las introduzca y quite de los alimentos y de la salida.

- *Para evitar daños a la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.*
- *Para evitar romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.*



- *Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda de la salida hasta que el horno se haya enfriado.*
- *Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza.*
- *No guarde la sonda dentro del horno.*



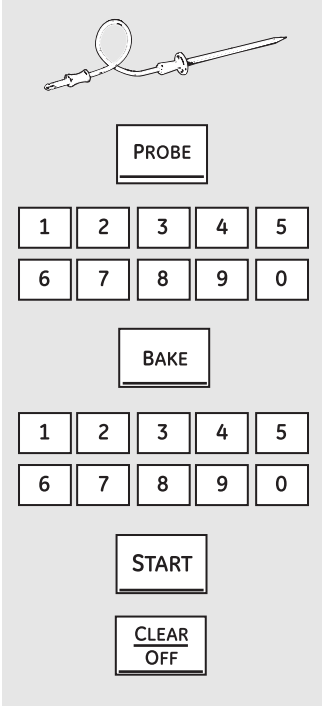
Después de preparar la carne y colocarla en un posafuentes o sobre la rejilla de una asadera, siga estas instrucciones para una colocación adecuada de la sonda.

Introduzca la sonda completamente en la carne. Esta no debe tocar hueso, grasa o cartílago.

Para asados sin hueso, introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa. Para jamón o cordero con hueso, introduzca la sonda en el centro del músculo grande más bajo.

Introduzca la sonda en el centro de platos tales como pan de carne o estofados.

Introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del muslo interno desde abajo y en forma paralela a la pata de un pavo entero.



Cómo configurar el horno para rostizado cuando se usa la sonda

1. Introduzca la sonda en los alimentos.
2. Enchufe la sonda dentro de la salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno. Verifique que el cable de la sonda no toque el elemento asador.
3. Presione la almohadilla ***PROBE (sonda)***.
4. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura interna deseada de los alimentos o de la carne. La temperatura interna máxima a la que pueden configurarse los alimentos es 200ºF (93°C).
5. Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***.
6. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno deseada.
7. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

*La pantalla destellará si la sonda se encuentra enchufada dentro de la salida y usted no ha configurado una temperatura de sonda y presionado la almohadilla **START (inicio)**.*

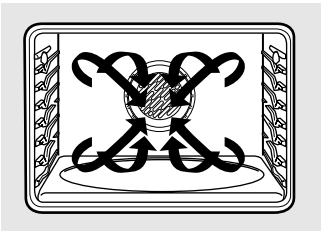
Después de que la temperatura interna de los alimentos alcance los 100°F (38°C), la temperatura nueva interna podrá verse en la pantalla.

8. Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza la cifra que usted ha configurado, la sonda y el horno se apagan y los controles del horno comienzan a destellar. Para detener el destello, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***. Utilice guantes de cocina para quitar la sonda de los alimentos. No utilice pinzas para quitarla, porque podrían dañarla.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de rostizado, presione la almohadilla ***BAKE (hornear)*** y luego las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura.

- *Si se quita la sonda de los alimentos antes de alcanzar la temperatura final, sonará un tono y la pantalla destellará hasta que se quite la sonda del horno.*
- *Puede utilizar el temporizador aunque no pueden usarse operaciones del horno con temporizador mientras se utilice la sonda.*

Cómo usar el horno por convección.



Ventilador por convección

En un horno por convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, por debajo y alrededor de los alimentos.

Esta circulación de aire caliente se distribuye de manera pareja a través de la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja, a menudo en menos tiempo que con el calor normal.

NOTA: El ventilador por convección se encenderá y apagará durante la cocción para distribuir mejor el aire dentro del horno.

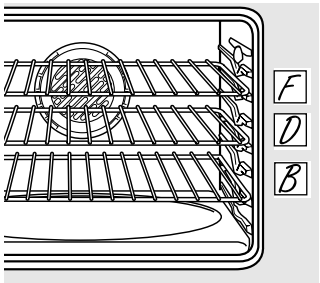
El ventilador del horno por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno. ***NO DEJE*** la puerta abierta durante períodos largos mientras utiliza la cocción por convección ya que puede acortar la vida útil del elemento calentador por convección.

Horneado por convección con sólo una parrilla

El ventilador por convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y alrededor de los alimentos utilizando los elementos de horneado y asado.

Cuando hornee por convección con sólo 1 parrilla, utilice ***CONVECTION BAKE 1 RACK*** *y para mejores resultados coloque la parrilla en la posición C o D en el centro del horno. Los tiempos de cocción pueden disminuir, por eso los alimentos deben controlarse antes de las indicaciones del paquete para evitar la sobrecocción.*

- *Ideal para alimentos horneados de manera uniforme cocinados en una parrilla y para alimentos grandes. Además, puede notarse un ahorro de tiempo.*
- *Buenos resultados con galletas, bizcochos, muffins, brownies, magdalenas, bollos de crema, panecillos dulces, pastel "angel food" y panes.*



Posición de múltiples parrillas.

Horneado por convección con varias parrillas

Debido a que el aire caliente circula en forma pareja en todo el horno, los alimentos pueden hornearse con excelentes resultados usando parrillas múltiples.

La cantidad de tiempo necesaria para horneado con parrillas múltiples puede incrementarse un poco en algunos alimentos, pero se ahorra en tiempo total porque se están cocinando de dos o tres veces más comidas al mismo tiempo. Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos logran resultados muy buenos con el horneado de parrillas múltiples.

Para cocinar alimentos en más de una parrilla en horneado por convección, utilice ***CONVECTION BAKE MULTI***.

Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una en la segunda (B) posición, otra en la cuarta (D) posición y otra en la sexta (F) posición.

Cómo adaptar recetas…

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, la característica de Conversión automática de recetas automáticamente reduce la temperatura de horneado configurada a la recomendada en 25°F (14°C). Ver la *Conversión automática de recetas* en la sección de *Características especiales*.

- *Utilice el tamaño de bandeja recomendado.*
- *Algunas instrucciones en paquetes de estofados congelados o platos principales han sido desarrollados utilizando hornos por convección comerciales. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura para horneado común indicada en el paquete.*

Rostizado por convección

- *Bueno para grandes cortes de carne tierna, sin cubrir.*

El ventilador por convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y alrededor de los alimentos. Las carnes vacunas y de ave se doran por completo como si se hubiesen cocinado al spiedo. El aire caliente sella los jugos rápidamente para lograr un producto jugoso y tierno mientras, al mismo tiempo, se crea un rica capa externa marrón dorada.

Cuando esté rostizando por convección, resulta importante que utilice una asadera y una rejilla diseñada para asar a la parrilla para obtener mejores resultados de asado por convección. La asadera se utiliza para retener los derrames de grasa, y la rejilla se utiliza para evitar las salpicaduras de grasa mientras el aire caliente circula bajo la carne para incrementar el dorado en la parte inferior de las carnes vacunas o de ave.

- Coloque la parrilla del horno en la posición central entre la parte superior e inferior del horno.

Elementos de cocción para cocina por convección

Cuando hornee galletas, obtendrá mejores resultados si usa una plancha plana para galletas en lugar de una bandeja de lados bajos.

Antes de utilizar el horno por convección, verifique que sus elementos de cocción dejen espacio para la circulación de aire en el horno. Si va a hornear con varias asaderas, deje un espacio entre ellas. Además, asegúrese de que las asaderas no se tocan entre sí o a las paredes del horno.

Papel y plástico

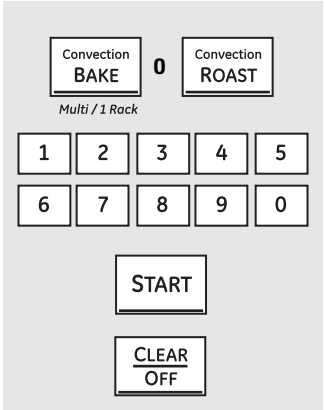
Los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para utilizar en horneado normal también pueden utilizarse para horneado por convección, pero no deben utilizarse a temperaturas más elevadas que la temperatura recomendada por el fabricante de los elementos de cocción. También pueden utilizarse elementos de cocción resistentes a temperaturas de 400°F (204°C).

Metal y vidrio

Puede utilizarse cualquier clase de elemento de cocción en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas de metal se calientan más rápido y se las recomienda para horneado por convección.

- *Las bandejas oscuras o con acabado mate hornearán alimentos más rápido que las brillantes.*
- *Las bandejas de vidrio o cerámica cocinan más despacio.*

Para recetas como pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.



Cómo configurar el horno para horneado o rostizado por convección

1. Presione una vez la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** (modo ***CONVECTION BAKE MULTI***) para horneado por convección con parrillas múltiples. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo en horneado por convección. Ver la sección de *Horneado con Parrillas Múltiples* para más información.

   Presione dos veces la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** (modo ***CONVECTION BAKE 1 RACK/1 GRILLE***) para horneado por convección con una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en sólo una parrilla en horneado por convección.

   Presione la almohadilla ***CONVECTION ROAST*** para rostizado por convección.

2. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno deseada.

3. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

Para cambiar la temperatura del horno, presione la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (horneado por convección en 1 o varias parrillas)*** o ***CONVECTION ROAST (rostizado por convección)*** y luego las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura.

Cuando el horno comienza a calentar, podrá verse la nueva temperatura, comenzando a 100°F (38°C). Cuando el horno alcanza la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

4. Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** cuando haya finalizado.

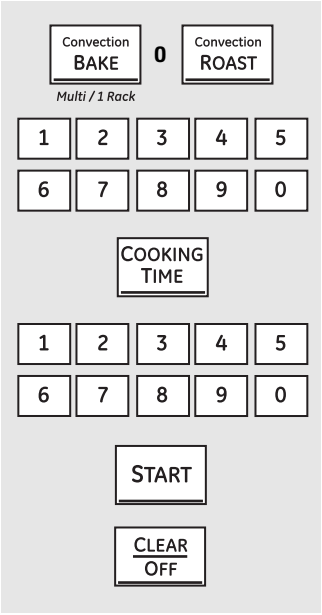
- *Mientras cocine por convección se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.*
- *Durante el horneado, pueden escucharse chasquidos provenientes del horno. Esto es normal.*

NOTA: Cuando hornee por convección, la temperatura del horno será 25°F (14°C) menos que la temperatura configurada. Para más información, vea la Conversión automática de recetas en la sección de Características especiales. Cuando utilice rostizado por convección, la temperatura del horno no se convertirá automáticamente.

Cómo usar las características con temporizador para cocción por convección.

Mientras cocine con estas características se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.

***NOTA:** Los alimentos que se echan a perder con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente del foco puede acelerar el crecimiento de bacterias.*



Cómo configurar un inicio inmediato y un apagado automático

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

1. Presione una vez la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** (modo ***CONVECTION BAKE MULTI***) para horneado por convección con parrillas múltiples. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo en horneado por convección. Ver la sección de *Horneado con Parrillas Múltiples* para más información.

   Presione dos veces la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** (modo ***CONVECTION BAKE 1 RACK/ 1 GRILLE***) para horneado por convección con una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en sólo una parrilla en horneado por convección.

   Presione la almohadilla ***CONVECTION ROAST*** para rostizado por convección.
2. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno deseada.
3. Presione la almohadilla ***COOKING TIME (tiempo de cocción)***.

***NOTA:** Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.*

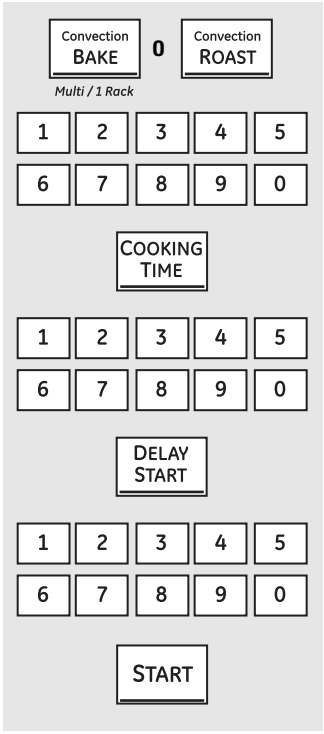
4. Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que usted puede configurar es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.
5. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

La pantalla mostrará la nueva temperatura (comenzando a 100ºF [38ºC]) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza los 100ºF (38ºC).

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Ver la sección *Cómo configurar el horno para mantener caliente*.

6. Si fuera necesario, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

NOTA: Cuando hornee por convección, la temperatura del horno será 25°F (14°C) menor a la temperatura configurada. Para más información, vea la Conversión automática de recetas en la sección de Características especiales. Cuando utilice rostizado por convección, la temperatura del horno no se convertirá automáticamente.



Cómo configurar un inicio retardado y un apagado automático

Usted puede configurar el horno para que efectúe un inicio retardado, cocine durante un tiempo determinado y luego se apague de manera automática.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

1. Presione una vez la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** (modo ***CONVECTION BAKE MULTI***) para horneado por convección con parrillas múltiples. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo en horneado por convección. Ver la sección de *Horneado con Parrillas Múltiples* para más información.

   Presione dos veces la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** (modo ***CONVECTION BAKE 1 RACK/ 1 GRILLE***) para horneado por convección con una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en sólo una parrilla en horneado por convección.

   Presione la almohadilla ***CONVECTION ROAST*** para rostizado por convección.
2. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno deseada.
3. Presione la almohadilla ***COOKING TIME (tiempo de cocción)***.

NOTA: *Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.*

4. Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado.
5. Presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)***.
6. Presione las almohadillas numéricas para configurar la hora en que desea que el horno se encienda y comience la cocción.

Si desea verificar los horarios que ha configurado, presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)*** *para controlar la hora de inicio configurada o presione la almohadilla* ***COOKING TIME (tiempo de cocción)*** *para verificar la extensión de cocción que ha configurado.*

7. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

NOTA: *Sonará un tono de atención si usted está utilizando horneado o rostizado con temporizador y no presiona la almohadilla* ***START (inicio)*** *después de ingresar la temperatura de horneado o asado.*

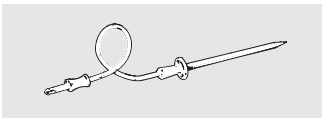
Cuando el horno se enciende en el horario que ha configurado, la pantalla mostrará la nueva temperatura (comenzando a 100°F [38°C]) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza los 100°F (38°C).

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Ver la sección *Cómo configurar el horno para mantener caliente*.

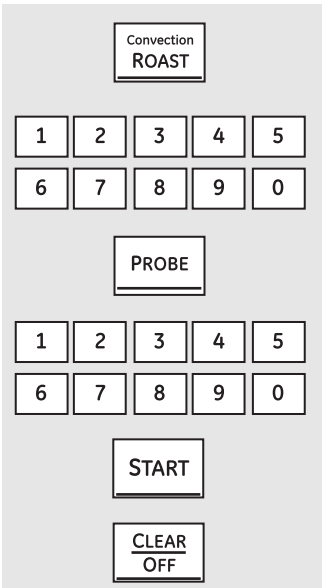
8. Si fuera necesario, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

NOTA: Cuando hornee por convección, la temperatura del horno será 25°F (14°C) menor a la temperatura configurada. Para más información, vea la Conversión automática de recetas en la sección de Características especiales. Cuando utilice rostizado por convección, la temperatura del horno no se convertirá automáticamente.

Cómo usar el horno por convección.



Para mejores resultados, cuando rostice pavos y asados grandes, recomendamos el uso de la sonda incluida en el horno por convección.



*Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de rostizado por convección, presione la almohadilla **CONVECTION ROAST (rostizado por convección)** y luego las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura deseada.*

Cómo configurar el horno para rostizado por convección cuando se usa la sonda

La pantalla destellará ***PROBE (sonda)*** y el control del horno indicará si la sonda se encuentra enchufada dentro de la salida, y usted no ha configurado una temperatura de sonda y presionado la almohadilla ***START (inicio)***.

1. Coloque el estante del horno en la posición que centra los alimentos entre la parte superior e inferior del horno. Introduzca la sonda en la carne.
2. Enchufe la sonda dentro de la salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.
3. Presione la almohadilla ***CONVECTION ROAST (rostizado por convección)***.
4. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno deseada.
5. Presione la almohadilla ***PROBE (sonda)***.
6. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura interna deseada de la carne.
7. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

Cuando el horno comienza a calentar, la palabra ***LO (bajo)*** aparecerá en la pantalla.

Después de que la temperatura interna de los alimentos alcance los 100°F (38°C), la nueva temperatura interna podrá verse en la pantalla.

8. Cuando la temperatura interna de la carne alcanza la cifra que usted ha configurado, la sonda y el horno se apagan y los controles del horno destellan. Para detener el destello, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***. Utilice guantes de cocina para quitar la sonda de los alimentos.

PRECAUCIÓN: *Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda de la salida del horno hasta que éste se haya enfriado. No guarde la sonda en el horno.*

NOTA:

- *Si se quita la sonda de los alimentos antes de alcanzar la temperatura final, sonará un tono y la pantalla destellará hasta que se quite la sonda del horno.*
- *Mientras cocine con esta característica se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.*
- *Puede usarse el temporizador de la cocina aunque no pueden utilizarse las operaciones con temporizador de horno.*

Guía de rostizado por convección

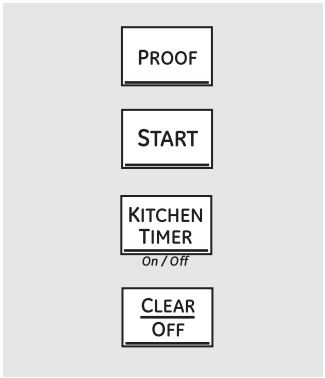
Carnes			Minutos/Lb. (Minutos/kg)	Temp. Horno	Temp. Interna
Vacuna	Costilla, costilla sin hueso	Jugoso	20–24 (44–53)	325°F (163°C)	140°F (60°C)†
	Lomo	Medio	24–28 (53–62)	325°F (163°C)	160°F (71°C)
	(3 a 5 lbs. [1,36 kg a 2,27 kg])	Bien cocido	28–32 (62–71)	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	Bife de lomo	Jugoso	10–14 (22–31)	325°F (163°C)	140°F (60°C)†
		Medio	14–18 (31–40)	325°F (163°C)	160°F (71°C)
Cerdo	Con hueso, sin hueso (3 a 5 lbs. [1,36 kg a 2,27 kg])		23–27 (51–60)	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	Costillitas (1/2 a 1" [1,3 cm a 2,5 cm] de grosor)	2 cost.	30–35 (66–77) total	325°F (163°C)	170°F (77°C)
		4 cost.	35–40 (77–88) total	325°F (163°C)	170°F (77°C)
		6 cost.	40–45 (88–99) total	325°F (163°C)	170°F (77°C)
Jamón	Enlatado, parte trasera, pata (3 a 5 lbs. [1,36 kg a 2,27 kg] completamente cocida)		14–18 (31–40)	325°F (163°C)	140°F (60°C)
Cordero	Con hueso, sin hueso (3 a 5 lbs. [1,36 kg a 2,27 kg])	Medio	17–20 (37–44)	325°F (163°C)	160°F (71°C)
		Bien cocido	20–24 (44–53)	325°F (163°C)	170°F (77°C)
Frutos de mar	Pescado, entero (3 a 5 lbs. [1,36 kg a 2,27 kg])		30–40 (66–88) total	400°F (204°C)	
	Colas de langosta (6 a 8 oz. [170 g a 227 g] cada una)		20–25 (44–55) total	350°F (177°C)	
Aves	Pollo entero (2½ a 3½ lbs. [1,13 kg a 1,59 kg])		24–26 (53–57)	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Gallinas de Cornualles, sin relleno (1 a 1½ lbs. [0.45 kg a 0.68 kg])		50–55 (110–121) total	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Con relleno (1 a 1½ lbs. [0,45 kg a 0,68 kg])		55–60 (121–132) total	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Pato (4 a 5 lbs. [1,81 kg a 2,27 kg])		24–26 (53–57)	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Pavo, entero*				
	Sin relleno (10 a 16 lbs. [4,,54 kg a 7,26 kg])		8–11 (18–24)	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Sin relleno (18 a 24 lbs. [8,16 kg a 10,89 kg])		7–10 (15–22)	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs. [1,81 kg a 2,72 kg])		16–19 (35–42)	325°F (163°C)	170°F (77°C)

** Las aves rellenas generalmente requieren 30-45 minutos de tiempo adicional de rostizado. Cubra las patas y pechuga con papel de aluminio para que la piel no se dore o seque demasiado.*

† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. declara que "la carne vacuna jugosa es muy popular, pero se debe saber que si se la cocina a sólo 140°F algunos organismos tóxicos pueden sobrevivir" (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide (Libro de Alimentos Seguros, Guía de Cocina, USDA, Revisión junio de 1985.)

Cómo usar las características de leudado y calentamiento.

La característica de leudado mantiene un medio caliente útil para leudar productos con levadura.



Cómo configurar el horno para leudar

1 Coloque la masa cubierta en el horno en la parrilla B o C.

NOTA: *Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico enmantecado (el plástico puede colocarse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo desplace).*

2 Presione la almohadilla ***PROOF (leudar)*** y luego la almohadilla ***START (inicio)***.

En la pantalla podrá verse ***PrF*** (leudar).

La luz interna del horno se enciende y continúa encendida durante el leudado.

La característica de leudado automáticamente utiliza la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.

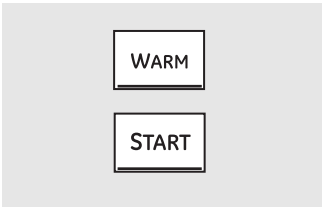
3 Configure ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador de cocina encendido/apagado)*** para el tiempo mínimo de leudado.

4 Cuando haya finalizado de leudar, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***.

- *Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente.*
- *Verifique que los productos no leuden de más.*

NOTA:

- *No utilice el modo leudar para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente caliente para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica **WARM (mantener caliente)** para mantener los alimentos calientes.*
- *El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 125°F (52°C). En la pantalla podrá verse "HOT" (caliente).*



Cómo configurar el horno para mantener alimentos calientes

La característica ***WARM*** mantiene calientes los alimentos cocidos.

Esta característica no está diseñada para recalentar alimentos fríos.

Para utilizar la característica ***WARM***, presione la almohadilla ***WARM*** y luego la almohadilla ***START (inicio)***.

Para utilizar la característica ***WARM*** después de horneado o rostizado con temporizador, siga los siguientes pasos:

1 Presione el modo de cocción que desea usar: ***BAKE (hornear)***, ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (horneado por convección en 1 o varias parrillas)*** o ***CONVECTION ROAST (rostizado por convección)***.

2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno.

3 Presione la almohadilla ***COOKING TIME (tiempo de cocción)***.

4 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado.

5 Presione la almohadilla ***WARM (mantener caliente)***.

6 Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

Para volver crujientes productos no frescos

- Coloque los alimentos en platos o bandejas de lados bajos.
- Para mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa. No los apile.
- No los cubra.
- Verifique si están crujientes después de 20–30 minutos. Agregue tiempo si fuese necesario.

NOTAS IMPORTANTES:

- *Los alimentos deben mantenerse en su recipiente caliente o traspasarse a un plato de servicio resistente al calor.*
- *Si se trata de alimentos húmedos, cúbralos con una tapa apta para el horno o papel de aluminio.*
- *Los alimentos fritos o crujientes no necesitan cubrirse, pero pueden secarse mucho si se los calienta durante mucho tiempo.*
- *Al abrir el cajón en forma reiterada, el aire caliente se escapará y los alimentos se enfriarán.*
- *Después de agregar elementos, espere un tiempo extra para que la temperatura dentro del horno se estabilice.*
- *Con cargas importantes, puede ser necesario cubrir algunos de los alimentos cocidos.*
- *Quite todos los utensilios antes de colocar recipientes en el horno.*
- *No utilice recipientes, tapas o envoltorios plásticos.*

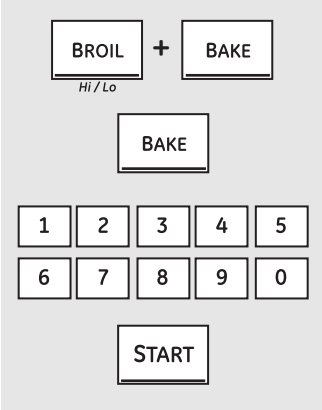
PRECAUCIÓN: *: Los recipientes, tapas o envoltorios plásticos se derretirán si se los coloca en el horno. El plástico derretido no puede quitarse y esto no se encuentra cubierto por la garantía.*

Ajuste el termostato del horno usted mismo.

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a la acostumbrada. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, es posible regularla.

No utilice termómetros como los que se venden en las tiendas para verificar la temperatura del horno. Dichos termómetros pueden arrojar variaciones de temperatura de entre 20 y 40 grados F (11–22 grados C).

***NOTA:** Este ajuste solamente afecta las temperaturas de horneado, horneado por convección (en algunos modelos) y rostizado por convección (en algunos modelos); no afecta las temperaturas de asado o auto-limpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.*



Cómo ajustar el termostato

1. Presione las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***. En la pantalla se verá un número de dos dígitos.

   Presione ***BAKE (hornear)*** de nuevo para alternar entre subir y bajar la temperatura del horno.
3. La temperatura del horno puede subirse en (+) 35ºF (19°C) o bajarse en (-) 35ºF (19°C). Presione las almohadillas numéricas en la misma manera en que las lee. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno 15ºF (8°C), presione ***1*** y ***5***.
4. Cuando haya finalizado el ajuste, presione la almohadilla ***START (inicio)*** para volver a la hora. Utilice el horno de la manera normal.

¡El tipo de margarina utilizado modifica el horneado!

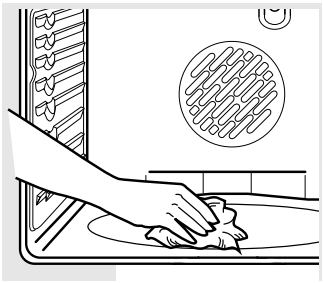
La mayoría de las recetas de horneado incluyen productos de alto contenido graso tales como la manteca o la margarina (80% de grasa). Si se reduce el contenido de grasa, el resultado final puede ser diferente al esperado.

Si se utilizan productos de bajo contenido graso en tortas, pasteles, masas, galletas o dulces, la receta puede fracasar. A menor contenido graso, mayores diferencias en el resultado final.

Las normas federales de los EE.UU. exigen que los productos con denominación de “margarina” tengan un contenido graso de al menos 80% en relación al peso. Los productos de bajo contenido graso contienen menos grasa y más agua. El elevado contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para obtener los mejores resultados con sus recetas tradicionales favoritas, utilice margarina u otros productos con un contenido de por lo menos 70% de aceite vegetal.

Cómo usar el horno auto-limpiante.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar correctamente configurados para que el ciclo funcione en forma adecuada.



Limpie con un paño los desechos pesados acumulados en el piso del horno.

Antes de un ciclo de auto-limpieza

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza.

Retire una asadera, una rejilla de la misma, todos los recipientes de cocina, la sonda y restos de papel de aluminio del interior del horno.

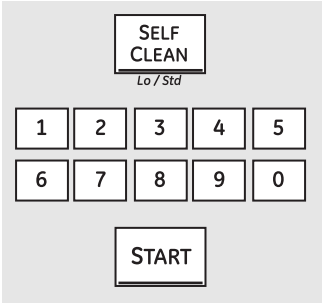
La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.

Limpie con un paño los desechos pesados acumulados en el piso del horno.

Verifique que la tapa del foco de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno esté apagada.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus mascotas a otra habitación bien ventilada.



Cómo configurar el horno para una auto-limpieza

1. Apague todos los quemadores de superficie.
2. Presione la almohadilla ***SELF CLEAN LO/STD (auto-limpieza baja/estándar)*** una vez para un ciclo de 4 horas o dos veces para un ciclo de 3 horas.

   Se recomienda un ciclo de 3 horas para limpiar derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un ciclo de auto-limpieza de 4 horas o más para un horno más sucio.
3. Se necesita un ciclo diferente a 3 o 4 horas, utilice las almohadillas numéricas e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

El tiempo de limpieza puede configurarse entre 3 horas y 5 horas, de acuerdo con el grado de suciedad del horno.

4. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. No podrá abrirse la puerta del horno hasta que la temperatura descienda por debajo de la temperatura de trabado y se apague la luz ***LOCKED (bloqueado)***.

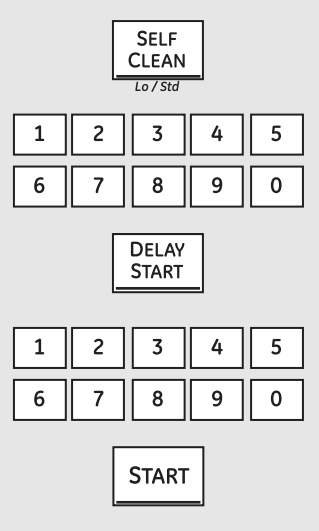
Cuando la luz ***LOCKED (bloqueado)*** se apague, usted podrá abrir la puerta.

5. Presione la almohadilla ***RANGE LOCKOUT (bloqueo de cocina)*** durante 3 segundos para apagarlo.

- La leyenda ***LOCKED (bloqueado)*** comenzará a destellar y el control del horno dará una señal si configura el ciclo de limpieza y olvida cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***. Cuando se apaga la luz ***LOCKED (bloqueado)***, que indica que el horno se ha enfriado por debajo de la temperatura de bloqueado, podrá abrirse la puerta.

Cómo usar el horno auto-limpiante.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar correctamente configurados para que el ciclo funcione en forma adecuada.



Cómo configurar un inicio retardado de limpieza

NOTA: *Los quemadores de superficie deben apagarse antes de iniciarse el ciclo de auto-limpieza.*

1. Presione la almohadilla ***SELF CLEAN LO/STD (auto-limpieza baja/estándar)*** una vez para un ciclo de limpieza de 4 horas o dos veces para un ciclo de limpieza de 3 horas.

   Se recomienda un ciclo de 3 horas para limpiar derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un ciclo de auto-limpieza de 4 horas o más para un horno más sucio.

2. Si necesita un ciclo diferente a 3 o 4 horas, utilice las almohadillas numéricas e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

El tiempo de limpieza puede configurarse entre 3 horas y 5 horas, de acuerdo con el grado de suciedad del horno.

3. Presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)***.

4. Mediante las almohadillas numéricas, ingrese la hora en que desea iniciar el ciclo de limpieza.

5. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No podrá abrirse la puerta del horno hasta que la temperatura descienda por debajo de la temperatura de bloqueo y se apague la luz ***LOCKED (bloqueado)***.

Cuando la luz ***LOCKED (bloqueado)*** se apague, usted podrá abrir la puerta.

6. En modelos con bloqueo de cocina, presione la almohadilla ***RANGE LOCK-OUT (bloqueo de cocina)*** durante 3 segundos para apagarlo.

Después de un ciclo de limpieza

Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.

Si quedan manchas blancas, quítelas con una esponjilla plástica embebida en detergente y enjuague bien con una mezcla de vinagre y agua.

En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.

- No puede configurarse el horno para cocinar hasta que éste se encuentre lo suficientemente frío para que se destrabe la puerta.
- Mientras el horno se encuentra en el proceso de auto-limpieza, usted puede presionar la almohadilla ***CLOCK (reloj)*** para que se vea la hora. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione la almohadilla ***SELF CLEAN LO/STD (auto-limpieza baja/estándar)***.
- Si resulta difícil deslizar las parrillas, coloque una pequeña cantidad de aceite de cocina en una toalla de papel y frote los extremos de las parrillas.

NOTA: *En modelos con bloqueo de cocina, presione y sostenga la almohadilla* ***RANGE LOCK-OUT (bloqueo de cocina)*** *durante 3 segundos para apagarlo.*

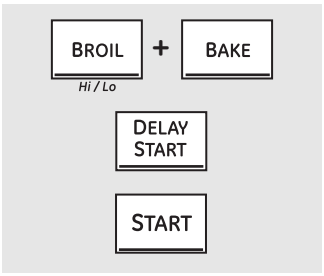
Características especiales de los controles del horno.

ge.com

Los nuevos controles con almohadillas cuentan con características adicionales. Las siguientes son las características y la manera en que puede activarlas.

Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora. Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.

Cuando la pantalla muestra su opción, presione la almohadilla ***START (inicio)****. Las características especiales se conservarán en la memoria después de un corte de energía, con excepción del Sabbath, que debe reconfigurarse.*

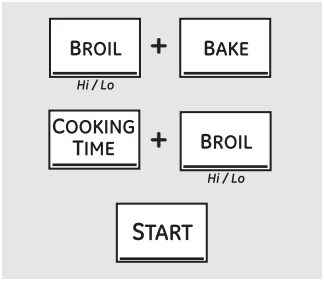


Apagado luego de 12 horas

Con esta opción, en caso de dejarse el horno encendido accidentalmente, el control lo apaga en forma automática luego de 12 horas durante funciones de horneado y después de 3 horas durante la función de asado.

Si desea apagar ***OFF*** esta función, siga los pasos siguientes.

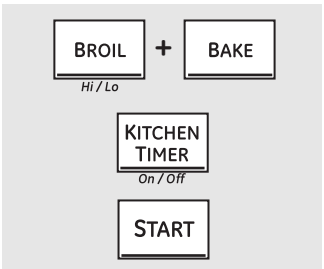
1. Presione las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)*** hasta que aparezca ***no shdn (no apagado)*** en la pantalla.
3. Presione la almohadilla ***START (inicio)*** para activar la característica de no apagado y dejar el control configurado en este modo de características especiales.



Selección de temperatura en Fahrenheit o Celsius

Su control de horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura Fahrenheit, pero puede modificarse para usar selecciones en Celsius.

1. Presione las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione las almohadillas ***COOKING TIME (tiempo de cocción)*** y ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** al mismo tiempo. En la pantalla podrá verse ***F*** (Fahrenheit).
3. Presione las almohadillas ***COOKING TIME (tiempo de cocción)*** y ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** de nuevo al mismo tiempo. En la pantalla podrá verse ***C*** (Celsius).
4. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.



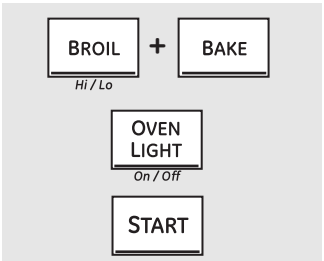
Señales sonoras al finalizar un ciclo con temporizador

Al finalizar un ciclo con temporizador se escuchan tres pitidos cortos seguidos por un pitido cada seis segundos hasta que se presione la almohadilla de ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)****. Este pitido continuo cada seis segundos puede cancelarse.*

Para desactivar el pitido continuo cada seis segundos:

1. Presione las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina borrar/apagado)***. La pantalla muestra ***CON BEEP (pitido continuo)***. Presione la almohadilla ***KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador cocina borrar/apagado)*** de nuevo. La pantalla muestra ***BEEP (pitido)***. (Esto cancela el pitido cada 6 segundos).
3. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

Características especiales de los controles del horno.



Volumen de la señal sonora

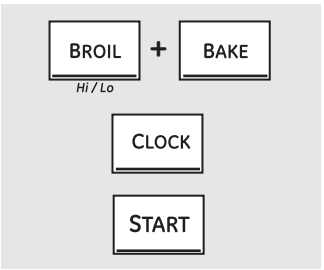
Esta característica permite regular el volumen de la señal sonora. Existen tres niveles de volumen diferentes.

1. Presione las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione la almohadilla ***OVEN LIGHT ON/OFF (luz del horno encendido/apagado)***. En la pantalla podrá verse ***2 BEEP***. Este es el nivel de volumen alto.

   Presione la almohadilla ***OVEN LIGHT ON/OFF (luz del horno encendido/apagado)*** de nuevo. En la pantalla podrá verse ***3 BEEP***. Este es el nivel de volumen más alto.

   Presione la almohadilla ***OVEN LIGHT ON/OFF (luz del horno encendido/apagado)*** de nuevo. En la pantalla podrá verse ***1 BEEP***. Este es el nivel de volumen más bajo.

   Cada vez que se modifica el nivel de volumen, se escucha un ejemplo del volumen de la señal sonora.
3. Seleccione el nivel de volumen deseado ***(1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP)***.
4. Presione la almohadilla ***START*** para activar el nivel elegido.



12 horas, 24 horas o bloqueo del reloj

Sus controles están configurados para usar un reloj de 12 horas.

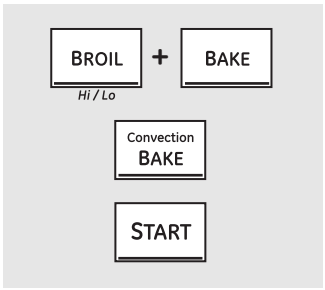
Si prefiere tener un reloj de estilo militar de 24 horas o anular la visualización del reloj, siga los siguientes pasos.

1. Presione las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione la almohadilla ***CLOCK (reloj)*** una vez. En la pantalla podrá verse ***12 hr***. Si esta es la opción que desea, presione la almohadilla ***START (inicio)***.

   Presione la almohadilla ***CLOCK (reloj)*** de nuevo para cambiar al reloj estilo militar de 24 horas. En la pantalla podrá verse ***24 hr***. Si esta es la opción que desea, presione la almohadilla ***START (inicio)***.

   Presione la almohadilla ***CLOCK (reloj)*** de nuevo para anular la visualización del reloj. En la pantalla podrá verse ***OFF (apagado)***. Si esta es la opción que desea, presione la almohadilla ***START (inicio)***.

NOTA: *Si el reloj se encuentra en el modo sin visualización, usted no podrá utilizar la función de Inicio retardado.*



Cómo utilizar la Conversión Automática de Recetas

Cuando se utiliza el horneado por convección, la función de Conversión Automática de Recetas reemplaza automáticamente las temperaturas de horneado tradicionales ingresadas por las temperaturas de horneado por convección.

La pantalla mostrará la temperatura convertida (reducida) real. Por ejemplo, si se ingresa una temperatura de receta tradicional de 350°F (177°C) y se presiona la almohadilla ***START (inicio)****, la pantalla mostrará la leyenda* ***CON (conversión)*** *y luego la temperatura convertida a 325°F (163°C).*

NOTA: *Esta característica no modifica los tiempos de cocción, sino las temperaturas de cocción. Cuando se utilice el rostizado por convección, la temperatura del horno no se convertirá automáticamente.*

Para desactivar esta característica:

1. Presione las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (horneado por convección en 1 o varias parrillas)***. En la pantalla podrá verse ***CON ON (conversión activada)***. Presione la almohadilla ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (horneado por convección en 1 o varias parrillas)*** de nuevo. En la pantalla podrá verse ***CON OFF (conversión desactivada)***.
3. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.

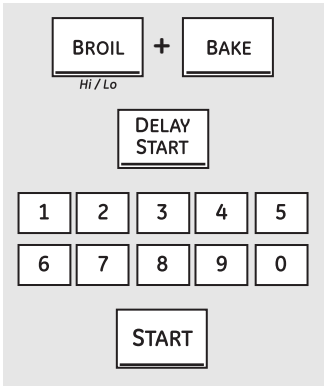
Para activar esta característica, repita los pasos de 1–3 pero presione la almohadilla ***START (inicio)*** cuando en la pantalla aparezca ***CON ON (conversión activada)***.

Cómo usar la función Sabbath.

(Diseñada para utilizarse durante el Sabbath u otras Fiestas Judías.)

La función Sabbath solamente puede utilizarse para hornear/rostizar. No es posible utilizarla para convección, asado, auto-limpieza o inicio retardado.

***NOTA:** La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta y se apaga cuando se la cierra. Puede quitarse el foco de luz. Ver la sección de Reemplazo de Foco de Luz. En los modelos con interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse así.*



Cuando la pantalla muestra ⊃ el horno está configurado para Sabbath. Cuando la pantalla muestra ⊃ ⊂ el horno está horneando/rostizando.

Cómo configurar horneado/rostizado comunes

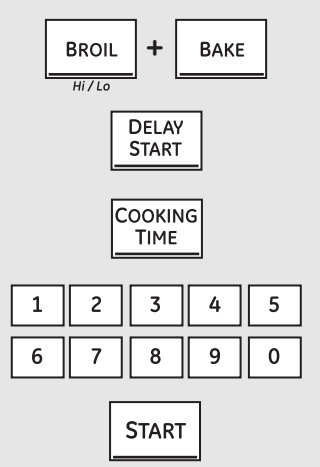
Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta y que el horno esté apagado.

1. Presione y sostenga las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.

   NOTA: Si en la pantalla aparecen ***Bake (hornear)*** o ***Broil (asar)***, las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** no se presionaron al mismo tiempo. Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** y comience de nuevo.
2. Presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)*** hasta que aparezca ***SAb bAtH*** en la pantalla.
3. Presione la almohadilla ***START (inicio)*** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***. No se dará una señal.
5. Mediante las almohadillas numéricas, ingrese la temperatura deseada entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C). No se dará una señal o temperatura.
6. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.
7. Después de un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, ⊃ ⊂ aparecerá en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostizando. Si ⊃ ⊂ no aparece en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***, ingrese la nueva temperatura usando las almohadillas numéricas y presione la almohadilla ***START (inicio)***.

NOTA:: Las almohadillas ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** y ***COOKING TIME (tiempo de cocción)*** funcionarán durante la función de Sabbath.



Cuando la pantalla muestra ⊃ el horno está configurado para Sabbath. Cuando la pantalla muestra ⊃ ⊂ el horno está horneando/rostizando.

Cómo configurar horneado/rostizado con temporizador: Inicio inmediato y apagado automático

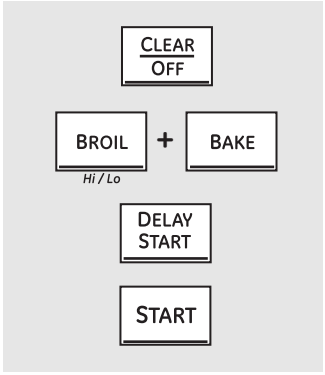
Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta y que el horno esté apagado.

1. Presione y sostenga las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear) al mismo tiempo*** hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.

   NOTA: Si en la pantalla aparecen ***BAKE (hornear)*** o ***Broil (asar)***, las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** no se presionaron al mismo tiempo. Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)*** y comience de nuevo.
2. Presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)*** hasta que aparezca ***SAb bAtH*** en la pantalla.
3. Presione la almohadilla ***START (inicio)*** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione la almohadilla ***COOKING TIME (tiempo de cocción)***.
5. Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo deseado de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos. El tiempo de cocción ingresado aparecerá en la pantalla.
6. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.
7. Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***. No se dará una señal.
8. Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada. No se dará una señal o temperatura.
9. Presione la almohadilla ***START (inicio)***.
10. Después de un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, ⊃ ⊂ aparecerá en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostizando. Si ⊃ ⊂ no aparece en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la almohadilla ***BAKE (hornear)***, ingrese la nueva temperatura usando las almohadillas numéricas y presione la almohadilla ***START (inicio)***.

Cuando de haya terminado la cocción, la pantalla cambiará de ⊃ ⊂ a ⊃ y aparecerá ***0:00***, indicando que el horno se ha apagado ***OFF*** pero sigue configurado en Sabbath. Retire los alimentos del horno.



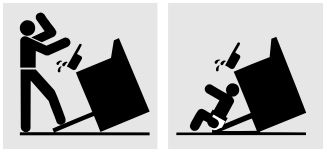
Cómo desactivar la función Sabbath

1. Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***.
2. Si el horno está cocinando, espere un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que sólo ↄ aparezca en la pantalla.
3. Presione y sostenga las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear) al mismo tiempo*** hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
4. Presione la almohadilla ***DELAY START (inicio retardado)*** hasta que ***12 shdn*** o ***no shdn*** aparezcan en la pantalla.
5. Elija ***12 shdn***, indicando que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas o ***no shdn***, indicando que el horno no se apagará automáticamente después de 12 horas.
6. Presione la almohadilla ***START (inicio)*** cuando la opción deseada está en la pantalla (***12 shdn*** o ***no shdn***).

NOTA: En caso de corte de energía con la función de Sabbath activada, dicha función se apagará automáticamente aún cuando vuelva la energía. El control del horno debe volver a configurarse.

Cuidado y limpieza de la cocina.

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Cómo quitar el envoltorio de protección y la cinta de embalaje

Con cuidado tome una punta del envoltorio de protección con sus dedos y lentamente quítelo de la superficie del artefacto. No use elementos filosos para quitar el envoltorio. Quite todo el envoltorio antes de usar el artefacto por primera vez.

Para asegurarse de no dañar la terminación de producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de embalaje de los artefactos nuevos consiste en aplicar detergente líquido común, aceite mineral o aceite de cocina. Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: *Se debe retirar el adhesivo de todas las partes. Si se derrite será imposible de quitar.*

Tapas y cabezales de los quemadores

Los quemadores deben limpiarse en forma regular y, en especial, después de derrames.

Apague todos los controles antes de quitar piezas de los quemadores.

Las rejillas de los quemadores, los cabezales de los quemadores y las tapas de los quemadores pueden quitarse para una limpieza más sencilla.

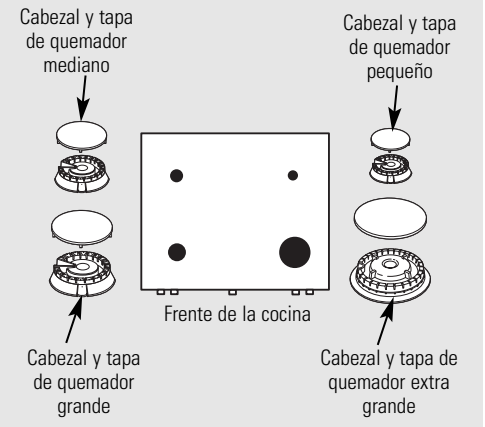
El electrodo del chispero sobresale de la superficie de la base del quemador. Cuando limpie el anafe, tenga cuidado de no enganchar el electrodo del chispero con el paño de limpieza. El chispero podría dañarse. ***Para evitar enganchar el paño con el chispero, deje los cabezales de los quemadores en su lugar cuando limpie el anafe.***

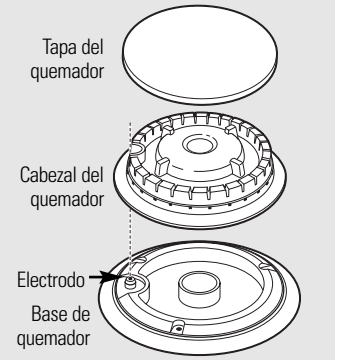
Tenga cuidado de no presionar los controles del anafe mientras lo limpia. Puede producirse una pequeña descarga eléctrica, lo que puede provocar que usted arroje recipientes de cocina calientes.

Limpie las piezas de los quemadores con limpiadores multipropósito no abrasivos y agua tibia. Moje bien la suciedad rebelde. Séquelas con un paño; no las vuelva a colocar mojadas.

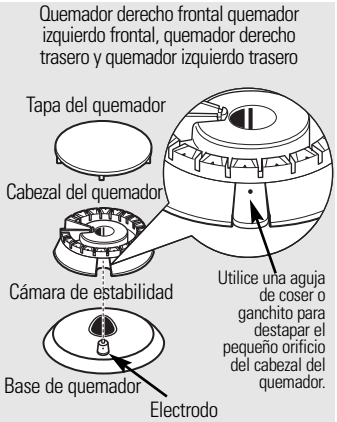
Después de la limpieza, coloque primero el cabezal del quemador, luego la tapa del quemador y finalmente la rejilla del quemador.

Asegúrese de que las tapas y los cabezales se encuentren en los lugares correctos. Hay un conjunto de cabezal y tapa de quemador pequeño, otro mediano, otro grande y otro extra grande.



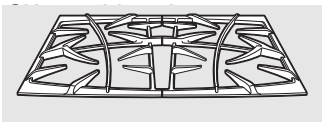


Asegúrese de que el orificio del cabezal del quemador se encuentre sobre el electrodo y que el cabezal del quemador esté completamente introducido dentro de la base del quemador. Un pequeño espacio entre la base y el cabezal resulta normal.



Verifique que la ranura ubicada en el cabezal del quemador esté colocado sobre el electrodo. La tapa del quemador tiene de tres a cuatro pernos. Cuando vuelva a colocar la tapa, verifique que no haya quedado ningún perno en la cámara de estabilidad.

PRECAUCIÓN: *NO UTILICE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PIEZAS EN SU LUGAR.*



Rejillas de los quemadores

Las rejillas de los quemadores de esmalte de porcelana deben limpiarse en forma regular y, por supuesto, después de derrames.

Las rejillas pueden limpiarse en el lavavajillas o pueden lavarse con agua caliente jabonosa y enjuagarse con agua limpia. También pueden usarse limpiadores abrasivos y esponjillas para limpiar las rejillas de los quemadores. Seque las rejillas con un paño: no las vuelva a colocar en el anafe mojadas.

Para eliminar alimentos pegados, coloque las rejillas en un recipiente con tapa. Agregue 1/4 taza (59 ml.) de amoníaco y déjelos sumergidas por varias horas o toda la noche. Lave, enjuague bien y seque.

A pesar de que son resistentes, las rejillas y gradualmente irán perdiendo el brillo, aunque les brinde el mayor cuidado. Esto se debe a su exposición continua a altas temperaturas.

No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. La terminación de la parrilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.

Después de la limpieza, coloque las rejillas laterales para que las extensiones centrales estén orientadas hacia el centro del anafe. Verifique que las rejillas estén bien colocadas sobre los quemadores y que estén estables y niveladas.

Patitas de goma de la rejilla

Para mejorar la estabilidad, el anafe cuenta con patitas de goma en las rejillas de los quemadores. Si alguna de estas patitas se dañara o perdiera, reemplácelas de inmediato.

Para solicitar patitas de reemplazo, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de repuestos 800.626.2002

ge.com

Patas de goma de la rejilla . . . . . .#WB02T10101

Superficie del anafe

Para no dañar la superficie de esmalte de porcelana del anafe y para que no pierda el brillo, limpie los derrames rápidamente. Si no se los limpia, los alimentos que contienen mucho ácido (tomates, repollo, jugo de frutas, etc.) o con alto contenido de azúcar pueden dejar una mancha.

Cuando la superficie se ha enfriado, limpie y enjuague. En el caso de otros derrames, como salpicaduras de grasa, etc., limpie con jabón y agua cuando la superficie se haya enfriado. Luego enjuague y pula con un paño seco.

NOTA: *No guarde materiales inflamables en el horno, cajón o cerca del anafe. No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.*

NOTA: *No levante el anafe. Levantar el anafe puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.*

NOTA: *Para anafes de acero inoxidable, ver la sección Superficies de acero inoxidable.*

Perillas de control

Para una limpieza más sencilla, las perillas de control pueden quitarse.

Verifique que las perillas estén en la posición ***OFF (apagado)*** y sáquelas de los vástagos para la limpieza.

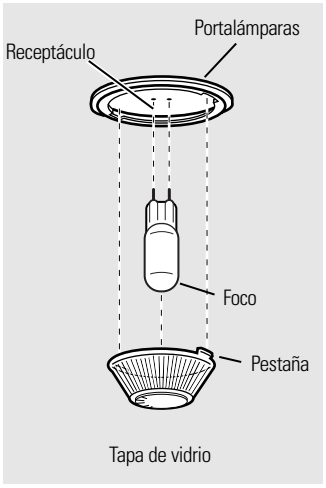
Las perillas pueden limpiarse en el lavavajillas o también pueden lavarse con jabón y agua. Asegúrese de que la parte interna de las perillas estén secas antes de volver a colocarse.

Vuelva a colocar las perillas en la posición ***OFF (apagado)*** para asegurar una colocación correcta.

Cuidado y limpieza de la cocina.

Parrillas del horno

Todas las parrillas del horno pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o una esponjilla de acero. Después de limpiar, enjuague las parrillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio. Las parrillas revestidas de porcelana gris pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza sin sufrir daños.
Las parrillas brillantes de color plata pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza, pero perderán el lustre y resultará difícil deslizarlas. Será necesario engrasar todos los extremos de las parrillas con aceite vegetal suave después de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a mantener el fácil deslizamiento de las parrillas.



Lámparas del horno

NOTA: *La tapa de vidrio solamente debe quitarse cuando está fría al tacto. Para un mejor agarre, utilice guantes de látex.*

PRECAUCIÓN*: Antes de reemplazar el foco del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del disyuntor.*

Verifique que la tapa de la lámpara y el foco se hayan enfriado por completo.

Para mayor seguridad, no toque el foco con las manos desnudas o con un trapo húmedo.

Para quitar:

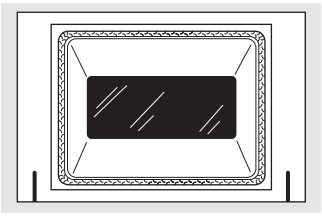
1. Haga girar la tapa de vidrio 1/4 de vuelta en sentido antihorario hasta que las pestañas salgan de las ranuras del portalámparas.
2. Utilizando guantes o un trapo seco, retire el foco tirando en línea recta hacia fuera.

Para volver a colocar:

1. Utilice un foco halógeno nuevo de 130 voltios que no supere los 50 vatios.
2. Retire el foco de su envoltorio utilizando guantes o un trapo seco. No toque el foco con las manos desnudas.

3. Empuje el foco en línea recta al interior del receptáculo.
4. Alinee las pestañas de la tapa de vidrio con las ranuras del portalámparas. Haga girar la tapa de vidrio 1/4 de vuelta en sentido horario.

   Para mejorar la iluminación en el interior del horno, limpie la tapa de vidrio con frecuencia utilizando un trapo húmedo. Esta operación debe realizarse cuando el horno está completamente frío.
5. Reconecte la alimentación de energía al horno.



No frote o limpie la junta de la puerta, dado que tiene un resistencia muy baja a la abrasión.

Si se advierte que la junta está desgastada, raída o dañada, o si se ha desplazado de su lugar, se la debe reemplazar.

Cómo limpiar la puerta del horno

Para limpiar la parte interna de la puerta:

- Debido a que el área que se encuentra dentro de la junta se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no es necesario limpiarla a mano.
- El área que se encuentra fuera de la junta y el burlete de la puerta pueden limpiarse con esponjilla plástica con jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de agua y vinagre.

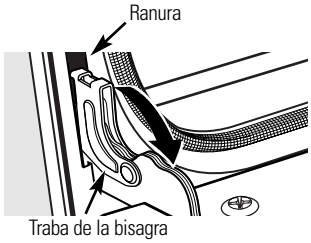
Para limpiar la parte externa de la puerta:

- Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También es posible utilizar un limpiador de vidrio para limpiar la parte exterior de la puerta. No permita que caiga agua sobre las aberturas de ventilación.
- Si queda alguna mancha persistente en la sección de ventilación de la puerta, utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja para obtener los mejores resultados.
- Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y jugos de alimentos que contienen ácidos pueden decolorar la superficie, por lo que se los debe enjuagar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No utilice limpiadores para hornos, polvos limpiadores o abrasivos potentes en la parte externa de la puerta.

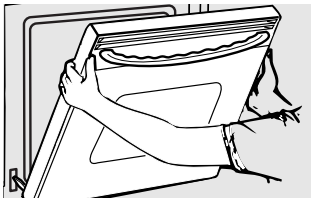
Puerta del horno desmontable

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

No levante la puerta de la manija.



Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar.



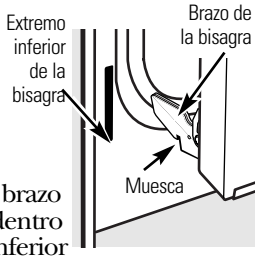
Posición de remoción

Para quitar la puerta:

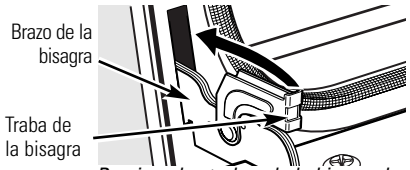
1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador de lados planos.
3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción de puerta, a mitad de camino entre la posición de asado y la puerta cerrada.
5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

Para volver a colocar la puerta:

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocado en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muestra no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.



Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para trabar.

5. Cierre la puerta del horno.

Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen la parte superior y los lados de la puerta, la parte superior del panel de control y la parte frontal del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada.

Cuidado y limpieza de la cocina.

Superficies de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o lustrador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o lustradores de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación del distribuidor más cercanos, llame a nuestro número gratuito de atención al cliente:

Centro nacional de piezas ***1.800.626.2002***
ge.com

Panel de control

Si así lo desea, puede apagar las almohadillas numéricas antes de la limpieza.

Ver la sección *Bloqueo de cocina*.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

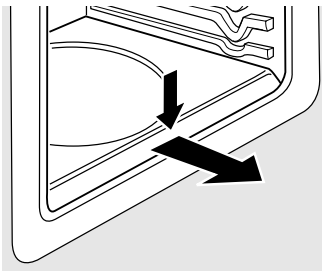
También puede utilizar un limpiador de vidrio.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Active las almohadillas después de la limpieza.

Elemento calentador del horno

No limpie el elemento asador. Las suciedades se quemarán cuando se caliente el elemento.



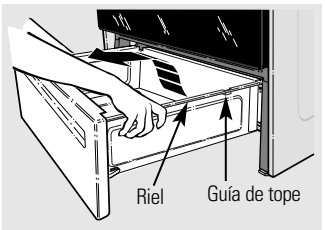
Presione hacia abajo y quite.

Piso del horno desmontable

Cómo quitar el piso del horno para una limpieza más fácil:

1. Quite la puerta del horno utilizando las instrucciones de la sección *Puerta del horno desmontable*.
2. Presione hacia abajo y quite el piso desmontable del horno.
3. Limpie el piso del horno con agua tibia jabonosa.
4. Cuando vuelva a colocar el piso del horno, asegúrese de deslizarlo bien hasta la parte trasera del horno.

IMPORTANTE: Siempre vuelva a colocar el piso desmontable antes del próximo uso.



Cómo quitar el cajón de almacenamiento

Para quitar el cajón:

1. Tire del cajón hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del cajón hasta que las trabas superen las guías.
3. Retire el cajón.

Para volver a colocar el cajón:

1. Coloque los rieles del cajón en las guías.
2. Empuje el cajón hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón y empuje hasta que las trabas superen las guías.
4. Baje el frente del cajón y empuje hacia abajo hasta que cierre.

Antes de llamar al servicio técnico…

Consejos para detección de problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Lea las tablas de las siguientes páginas y quizás no necesite llamar el servicio técnico.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las llamas de los quemadores son amarillas o tienen puntas amarillas	**La calidad de combustión de las llamas del quemador tienen que determinarse visualmente.**	• Utilice las siguientes ilustraciones para determinar si las llamas de los quemadores son normales. Si las llamas se parecen a ***A***, llame al servicio técnico. Las llamas normales deben ser como ***B*** o ***C***, dependiendo del tipo de gas que utilice. Con gas LP, es normal que haya puntas amarillas en los conos externos. ***A–Llamas amarillas*** *Llame al servicio técnico.* ***B–Puntas amarillas en los conos externos*** *Normal para gas LP.* ***C– Llamas azules*** *Normales para gas natural.*
Las perillas de control no giran	**La perilla no está presionada.**	• Para girar de la posición ***OFF (apagado)***, presione la perilla hacia adentro y luego gire.
Los quemadores no se enciende	**La característica de Bloqueo de cocina está activada.**	• Deje que la cocina se enfríe y presione y sostenga la almohadilla ***RANGE LOCK-OUT (Bloqueo de cocina)*** durante 3 segundos hasta que se vea ***LOC OFF (Bloqueo desactivado)***.
	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	El suministro de gas no está conectado o encendido.	• Ver las Instrucciones de instalación incluidas con la cocina.
	Un fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
	Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente.	• Ver la sección *Cuidado y limpieza de la cocina*.
El bloqueo de cocina o de controles está activado		• Si ***LOC ON (bloqueo activado)*** aparece en la pantalla, el control de la cocina está activado. Desactive esta función para usar la cocina. Ver la sección *Bloqueo de cocina*.
Continúa el sonido del chispero después de encendidos los quemadores	**La perilla del control está en la posición *LITE (encender).***	• Quite la perilla de la posición ***LITE (encender)*** a la configuración deseada. • Apague el quemador y vuelva a encender. Si el sonido del chispero continúa, llame al servicio técnico.
Llamas de los quemadores muy grandes o amarillas	**Proporción inadecuada de aire en gas.**	• Si la cocina está conectada a gas LP, verifique todos los pasos de las Instrucciones de instalación incluidas con su cocina.
La luz del horno no funciona	**El foco de luz está suelto o no funciona.**	• Ajuste o cambie el foco.
	La luz de funcionamiento está rota.	• Llame al servicio técnico.
El horno no funciona	**El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.**	• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Un fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección *Cómo usar el horno*.

Antes de llamar al servicio técnico…

Consejos para detección de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los alimentos no se hornean o asan correctamente	**Los controles del horno están mal configurados.**	• Ver la sección *Cómo usar el horno.*
	La posición de la parrilla es incorrecta o está nivelada.	• Ver la sección *Cómo usar el horno.*
	Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado.	• Ver la sección *Cómo usar el horno.*
	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección *Ajuste el termostato del horno usted mismo.*
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**Los controles del horno están mal configurados.**	• Asegúrese de presionar la almohadilla ***BROIL HI/LO***.
	Se está usando una posición de parrilla inadecuada.	• Ver la *Guía de asado.*
	Los recipientes no son adecuados para asar.	• Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	La sonda está enchufada dentro de la salida del horno.	• Desenchufe y quite la sonda del horno.
	En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja.	• Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos. • Ase por el período de tiempo más prolongado que se recomiende en la *Guía de Asado.*
La temperatura de horneado por convección configurada reduce en forma automática 25°F (14°C)	**La función de Conversión automática de recetas™ está activada para reducir en forma automática la temperatura configurada de horneado recomendada para horneado por convección: (25°F) (14°C).**	• Para más información, vea la Conversión automática de recetas™ en la sección *Características especiales.*
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	**El termostato del horno debe ajustarse.**	• Ver la sección *Ajuste el termostato del horno usted mismo.*
La puerta del horno está torcida	**La puerta no está bien alineada.**	• Dado que el horno es desmontable, a veces se desequilibra durante la instalación. Quite y vuelva a colocar la puerta del horno. Ver la sección *Puerta del horno desmontable.*
El cajón de almacenamiento está torcido	**El soporte de cajón trasero se encuentra sobre la riel de la guía.**	• Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de *Cómo quitar el cajón de almacenamiento* en la sección *Cuidado y limpieza de su cocina.*
El cajón de almacenamiento no cierra	**El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la cocina.**	• Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de *Cómo quitar el cajón de almacenamiento* en la sección *Cuidado y limpieza de su cocina.*
	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre la riel de la guía.	• Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de *Cómo quitar el cajón de almacenamiento* en la sección *Cuidado y limpieza de su cocina.*

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El reloj y el temporizador no funcionan	**El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.**	• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Un fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección *Cómo usar el reloj y el temporizador.*
El horno no realiza la auto-limpieza	**Un quemador de superficie está encendido.**	• Apague todos los quemadores de superficie.
	La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza.	• Deje que la cocina se enfríe y vuelva a configurar los controles.
	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpiante.*
	La sonda está enchufada dentro de la salida del horno.	• Quite la sonda del horno.
Ruido de "crujidos" o "chasquidos"	**Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.**	• Esto es normal.
Humo excesivo en el horno durante el ciclo de limpieza	**Suciedad excesiva.**	• Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se apague la luz de bloqueo. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de limpieza.	**El horno está muy caliente.**	• Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de trabado.
El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza	**Los controles del horno no están configurados correctamente.**	• Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpiante.*
	El horno estaba muy sucio.	• Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
"LOCKED" destella en la pantalla del horno	**Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada.**	• Cierre la puerta del horno.
La luz "LOCKED" está encendida cuando desea comenzar a utilizar el horno	**La puerta del horno está trabada porque la temperatura dentro del mismo no ha descendido debajo de la temperatura de trabado.**	• Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***. Deje enfriar el horno.
"F y un número o letra" destellan en la pantalla	**Hay un código de error de función.**	• Presione la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***. Vuelva a encender el horno.
	Si el código de función se repite.	• Desenchufe el horno por lo menos 30 segundos y luego vuelva a enchufarlo. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.

Antes de llamar al servicio técnico…

Consejos para detección de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio	**Olvidó ingresar una temperatura de horneado o u horario de limpieza.**	• Presione la almohadilla ***BAKE (hornear)*** y la temperatura deseada o la almohadilla ***SELF CLEAN LO/STD (auto-limpieza baja/estándar)*** y el tiempo de limpieza deseado.
La pantalla queda en blanco	**Un fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.**	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
	El reloj se encuentra en el modo sin visualización.	• Ver la sección de *Características especiales del control del horno.*
La pantalla destella	**Corte de energía.**	• Reconfigure el reloj.
La pantalla no muestra "SF"	**Las almohadillas de control del horno no se presionaron correctamente.**	• Las almohadillas ***BROIL HI/LO (asar alto/bajo)*** y ***BAKE (hornear)*** deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 3 segundos.
Aparece "probe" (sonda) en la pantalla	**Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufar la sonda.**	• Ingrese una temperatura de sonda.
Corte de energía, el reloj destella	**Corte de energía o subida de tensión.**	• Reconfigure el reloj. Si el horno no estaba en uso, usted debe reconfigurarlo presionando la almohadilla ***CLEAR/OFF (borrar/apagado)***, configurando el reloj y reconfigurando cualquier función de cocción.
Emisión de vapor desde la ventilación	**Cuando se utiliza el sistema de convección, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de estantes ola cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.**	• Esto es normal.
Sale olor a "quemado" o a "aceite" desde la ventilación del horno	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.**	• Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpiante.*
Olor penetrante en el horno	**Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.**	• Esto es temporal.
Se oye un ventilador	**Un ventilador de enfriamiento o un ventilador por convección pueden encenderse en forma automática (según la función que se esté utilizando).**	• Esto es normal. Se encenderá y apagará un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado. El ventilador se encenderá y apagará hasta que termine termine la función o se abra la puerta.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno	**Las parrillas revestidas de porcelana gris (si las tuviera) se limpiaron de manera inadecuada.**	• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las parrillas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
Aparece LOC (bloqueo) en la pantalla	**La característica de Bloqueo de cocina está activada.**	• Asegúrese de que los controles de quemadores de superficie estén apagados. Desactive esta función para usar la cocina. Ver la sección *Bloqueo de cocina.*

Notas.

Notas.

PARA CONSUMIDORES DE LOS ESTADOS UNIDOS

Service Protection Plus™ de GE

GE, una marca reconocida en todo el mundo debido a su calidad y confiabilidad, le ofrece Service Protection Plus™, una protección global de todos sus artefactos: **¡Sin importar la marca!**

Cubrimos todos los artefactos. En todo lugar. En todo momento*

Los beneficios incluyen:

- **Respaldo de GE**
- **Todas las marcas están cubiertas**
- **Servicio técnico ilimitado**
- **Todas las piezas y costos de mano de obra incluidos**
- **Sin desembolsos**
- **Sin deducibles ocultos**
- **Un número 800 para llamar**

Si no queda completamente satisfecho con nuestra protección de servicio técnico, usted puede solicitar la devolución del dinero del tiempo restante de su contrato. Sin preguntas. Así de simple.

Proteja su refrigerador, lavavajillas, lavarropas, secarropas, cocina, televisión, videocassettera y más, ¡de cualquier marca! Además, no se cobran gastos extra por servicios técnicos de emergencia y puede financiarse mensualmente a un bajo costo. Incluso, ofrecemos protección de máquinas de hielo y de alimentos que se echan a perder. Usted puede quedarse tranquilo sabiendo que sus valiosos productos domésticos se encuentran protegidos de reparaciones costosas.

Confíe en GE y llámenos en forma gratuita en los EE.UU. al **800.626.2224** para más información.

*Todas las marcas están cubiertas, hasta 20 años de antigüedad, en EE.UU. continental.

Corte aquí

Coloque en un sobre y envíe a:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

PARA CONSUMIDORES DE LOS ESTADOS UNIDOS
Inscripción del consumidor de propiedad de producto

Estimado cliente:
Gracias por comprar nuestro producto y por depositar su confianza en nosotros.
¡Estamos orgullosos de tenerlo como cliente!

Siga estos tres pasos para proteger la inversión de su nuevo artefacto:

1 **Complete y envíe su Inscripción del consumidor de propiedad de producto hoy mismo.** Tenga la tranquilidad de saber que lo podemos contactar en caso de que haya una modificación de seguridad.

2 Después de enviar la inscripción, conserve este documento en un lugar seguro. Contiene la información necesaria para solicitar servicio técnico. Nuestro número de servicio técnico es 800.GE.CARES (800.432.2737).

3 Lea su Manual del Usuario cuidadosamente. Le ayudará a operar su nuevo artefacto de manera correcta.

Número de modelo _____ **Número de serie** _____

Importante: Si no recibió una tarjeta de inscripción con su producto, corte y envíe el formulario siguiente para asegurar que se producto esté registrado, o regístrelo online en ge.com.

Corte aquí

Inscripción del consumidor de propiedad de producto

¡Importante Envíe hoy!

Número de modelo _____ **Número de serie** _____

Sr. _ Sra. _ Srta._

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

N° Departamento _____ Dirección de correo electrónico* _____

Ciudad _____ Estado _____ Código postal _____

Fecha de inicio de uso Mes _____ Día _____ Año _____ Número de teléfono _____ – _____ – _____

* Incluya esta dirección para recibir, vía correo electrónico, descuentos, ofertas especiales y otras comunicaciones importantes de GE Appliances (GEA).

☐ Marque aquí si no desea recibir comunicaciones por parte de los socios cuidadosamente seleccionados de GEA.

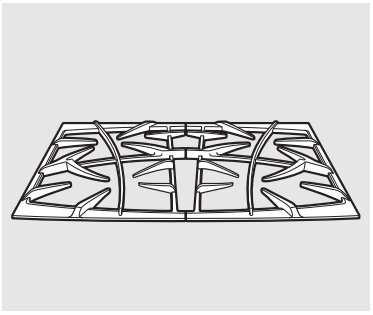
NO COMPLETAR Y DEVOLVER ESTA TARJETA NO REDUCE SUS DERECHOS DE GARANTÍA.

Para más información sobre las políticas de privacidad y de uso de información de GEA, diríjase a ge.com y haga clic en "Política de privacidad" o llame al 800.626.2224.

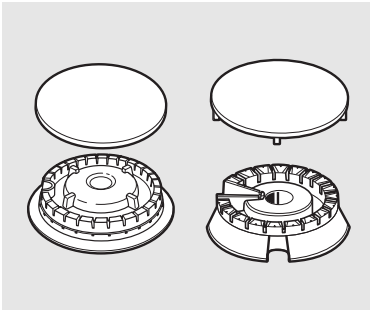
GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com

¿Desea algo más?

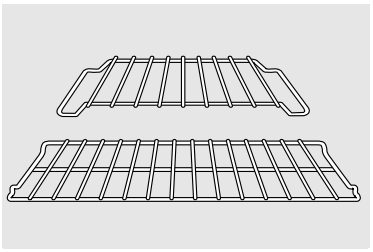
*Puede encontrar estos accesorios y muchos más en **ge.com** o llame al **800.626.2002**. Tenga listo el número de modelo.*



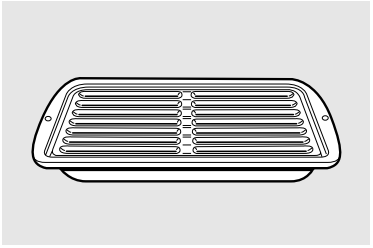
Rejillas



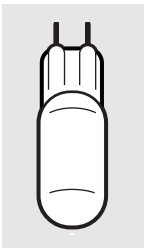
Cabezales y tapas de quemadores de superficie



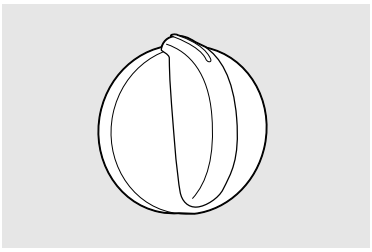
Parrillas del horno



Asadera



Focos de luz



Perillas

Garantía de la cocina de combustible dual de GE.

Todos los servicios técnicos de garantía otorgados por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o un técnico autorizado por Customer Care®. Para programar el servicio técnico, on-line, 24 horas al día, visítenos en ge.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

Abroche su recibo aquí. Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía.

Por el período de:	GE reemplazará:
Un año *desde la fecha de compra original*	***Cualquier pieza*** de la cocina que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta ***garantía limitada de un año***, GE también ofrece, ***en forma gratuita***, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

GE no cubrirá:

- **Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**
- **Fallas del producto debido a abuso, uso indebido, uso diferente para el que fue diseñado, o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de disyuntores.**
- **Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.**
- **Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este artefacto.**
- **Daños provocados después de la entrega.**
- **Un producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o el período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico de GE, usted será responsable del cargo del viaje o usted puede tener que llevar el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE para efectuar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas efectuar arreglos en su hogar.

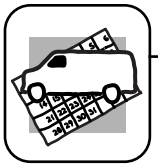
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.

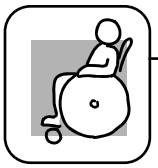
Página Web de GE Appliances **ge.com**

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación **ge.com**

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.

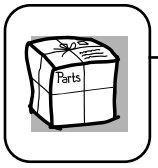


Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **ge.com**

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Garantías ampliadas **ge.com**

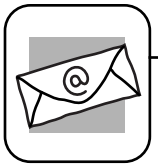
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios **ge.com**

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros **ge.com**

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

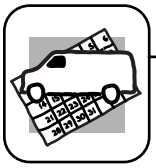
Registre su electrodoméstico **ge.com**

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

Consumer Support.

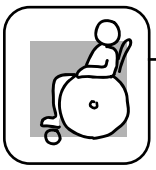
GE Appliances Website **ge.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service **ge.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

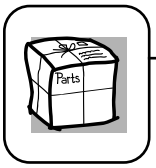


Real Life Design Studio **ge.com**

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Extended Warranties **ge.com**

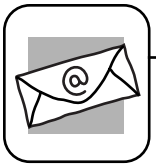
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories **ge.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us **ge.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Register Your Appliance **ge.com**

Register your new appliance on-line–at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

Printed in the United States